COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE;
MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

COSA DEVO FARE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.
IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.
Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari.
Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).
In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

DA OGGI POTETE ESTENDERE GRATUITAMENTE LA VOSTRA GARANZIA A 3 (TRE) O A 5 (CINQUE) ANNI!!!

SCOPRITE COME COLLEGANDOVI AL SITO INTERNET

www.G3FerrariGroup.com

CE

STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

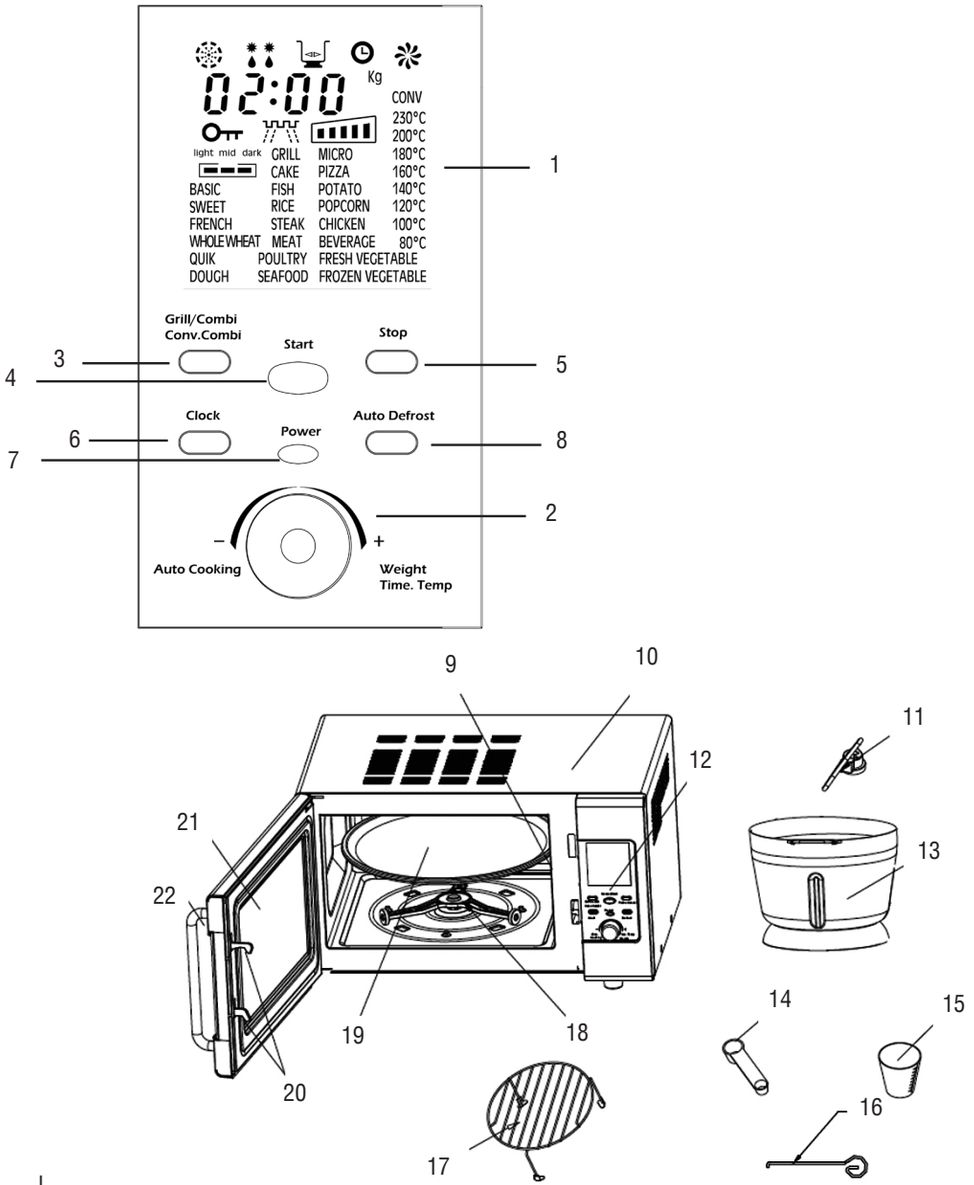
FORNO MICROONDE

UNIVERS 25
microwave

1XC65000

G3FERRARI®
ITALY

G3 FERRARI S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY
Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99
www.G3Ferrari.com
assistenza@G3Ferrari.com



G3FERRARI® ITALY	G3FERRARI® ITALY	G3FERRARI® ITALY	G3FERRARI® ITALY
1XC65000	1XC65000	1XC65000	1XC65000
4	3	2	1

CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto.
E' prevista una estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del D.Lgs. nr. 24 del 02/02/2002, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta.
La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.
I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna.
Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili alla G3 FERRARI.
L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da G3 FERRARI; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso G3 Ferrari o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da G3 Ferrari.
Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto G3 Ferrari dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari allegando la seguente documentazione:

- Scontrino fiscale, bolla o fattura {dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore}.
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile alla G3 Ferrari.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

G3 Ferrari resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento scrivendo a:

G3 FERRARI
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO

oppure mandando una email ad assistenza@G3Ferrari.com
oppure inviando un fax allo 059/815099

Note per lo smaltimento del prodotto valide per la Comunità Europea

Non smaltire il prodotto come rifiuto solido urbano ma smaltirlo negli appositi centri di raccolta.
E' possibile smaltire il prodotto direttamente dal distributore dietro l'acquisto di uno nuovo, equivalente a quello da smaltire. Abbandonando il prodotto nell'ambiente si potrebbero creare gravi danni all'ambiente stesso.
Nel caso il prodotto contenga delle batterie è necessario rimuoverle prima di procedere allo smaltimento.
Queste ultime debbono essere smaltite separatamente in altri contenitori in quanto contenenti sostanze altamente tossiche.
Il simbolo rappresentato in figura rappresenta il bidone dei rifiuti urbani ed è tassativamente vietato riporre l'apparecchio in questi contenitori.
L'immissione sul mercato dopo il 1° luglio 2006 di prodotti non conformi al DLgs 151 del 25-07-05 (Direttiva RoHS RAEE) è amministrativamente sanzionata.

Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.
It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned. Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.
In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic.
The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting electrical appliances in these containers.
The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

Nota para deshechar el producto válido para la Comunidad Europea

No deshechar el producto como deshechos sólidos urbanos se debe tirar en los centros de recogida especificos.
Es posible deshechar el producto directamente en el distribuidor después de adquirir uno nuevo, equivalente a aquel de deshechar.
Abandonando el producto en el ambiente se pueden crear graves problemas en el mismo ambiente.
En el caso de que el producto contenga batería es neceario sacarla antes de proceder a deshecharlo.
Esta última debe ser deshechada separadamente en uno contenedor especifico para sustancias altamente tóxicas.
El simbolo representado en la figura es el contenedor de deshechos urbanos y está taxativamente prohibido tirar el producto en estos contenedores.
La introducción en el mercado después del 1° luglio 2006 de producto no conforme con DLgs 151 del 25-07-05 (Directiva RoHS RAEE) está administrativamente sancionada.

Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communité Europeenne

N'écouler pas le produit comme ordure solide urbaine mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte.
Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler. Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des seriaux dommages au même habitat.
Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de proceder à l'écoulement.
Les batteries doivent être écoulées séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contennent des composants hautement poullantes. Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains.
Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs.
L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006 est sanctionnée administrativement.

Noten um abfallentsorgung der produkten gueltigen fuer die europaische gemeinschaft

Es ist verboten die Geräte als städtische feste Abfälle zu entsorgen, sie sollen in den geeigneten Sammlungstelle.
Man kann das Gerät entsorgen bei geben es zu den Geschäft wo man soll ein neues Gerät einkaufen egal zu desen züruckgegeben.
Verlassen Geräte in der Umwelt kann schweren Schäden verursachen an der Umwelt selbst.
Im Falls von Batteriebetriebenegeräte, es ist notig die Batterie zu entfernen und entsorgen in den geeigneten beiseitige Behälter denn Batterien enthalten sehr toxischen Stoffen.
Der Symbol darstellt eine städtische Mülltonne in der es ist verboten Elektrische – Elektronischegeräte einführen.
Die Einführung in dem Markt , seit den 1. July 2006, von Geräte die übereinstimmen nicht mit V.G. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) ist verwaltungsmässig sanktioniert.

Italiano

PRECAUZIONI D'USO GENERALI (Conformi ad indicazioni CEE)

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
4. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
5. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.
6. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe, soprattutto in locali adibiti a bagno o doccia. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
8. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica G3 FERRARI autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
9. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
11. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
12. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
13. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
14. Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da G3 FERRARI, potrebbero creare serio pericolo.
15. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
16. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
17. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
18. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
19. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.
20. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
21. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
22. Conservare queste istruzioni.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DEL FORNO MICROONDE

1. Quando il forno è collegato alla presa, la corrente elettrica è convertita in microonde da un tubo chiamato magnetron. Queste onde, corte e ad alta frequenza, vengono incanalate nella cavità del forno.
   La loro distribuzione è fatta anche dal piatto girevole posto nel forno. Le pareti del forno riflettono l'energia delle microonde direttamente sul cibo, facendo vibrare molto velocemente le sue molecole. Queste vibrazioni generano il calore che cuoce il cibo, senza scaldare il forno ed il contenitore che, tuttavia, può essere riscaldato dal calore condotto dal cibo che si cuoce.
2. Il forno a microonde cuoce in tre modi:
   A. le microonde sono riflesse verso il cibo dalle pareti in metallo del forno. NON usare utensili in metallo o con decorazioni in metallo che possono riflettere le onde lontano dal cibo;
   B. le microonde sono trasmesse attraverso determinate sostanze come carta, plastica, vetro e ceramica, senza generare calore. Utensili fatti di questi materiali sono, a volte, utilizzabili nel forno a microonde.
   C. le microonde sono attirate da liquidi, zucchero, grassi o umidità contenuti nei cibi, che li fanno vibrare a grande velocità. Le molecole vibranti si sfregano le uno contro le altre, questo causa frizione e crea calore all'interno del cibo.

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

1. Per assicurare una ventilazione sufficiente, la distanza tra la parte posteriore del forno ed il muro deve essere almeno di 10 cm e la distanza tra le pareti laterali del forno ed il muro deve essere almeno di 5 cm; tra il soffitto e la parte superiore del forno devono esserci almeno 20 cm.
2. Non posizionate alcun oggetto sul forno.
3. Il forno deve essere collocato sufficientemente lontano dal televisore, radio o altra antenna per evitare le interferenze di questi ultimi.
4. Il forno deve essere installato vicino ad una presa elettrica.

GUIDA AGLI UTENSILI

Utilizzate solamente dei recipienti compatibili e sicuri per la cottura alle microonde. Normalmente i piatti in ceramica, vetro o plastica resistenti al calore possono essere adatti alla cottura alle microonde. Non utilizzate mai piatti in metallo qualunque sia la funzione del forno che volete utilizzare in quanto possono provocare delle scintille.
Potete riferirvi alla tabella sottostante:

Materiale	Micro-onde	Grill	Forno ventilato	Combi-nato	Note
Contenitore in ceramica resistente al calore	Sì	No	No	No	Non usare ceramica decorata con metallo.
Contenitore in plastica resistente al calore e adatta all'uso nel forno microonde	Sì	No	No	No	Non può essere usato per un tempo di cottura lungo.
Contenitore in vetro resistente al calore	Sì	No	No	No	
Griglia per la cottura al grill	No	Sì	Sì	Sì	
Pellicola trasparente di plastica	Sì	No	No	No	Non deve entrare in contatto con gli alimenti.
Fogli di alluminio	Sì/ No	Sì	Sì	Sì/ No	Possono essere usati nella modalità microonde ma solo in piccole quantità. Tenere lontano l'alluminio dalle pareti del forno.

Portugues

PRECAUÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO (Em conformidade com as normas CEE)

1. Ler atentamente os avisos contidos no presente manual pois fornecem indicações importantes quanto à segurança de instalação, uso e manutenção.
   Deste modo evitam-se imprevistos e possíveis acidentes que podem comprometer a vossa segurança. No casode dúvidas, não utilizar o aparelho e dirigir-se ao pessoal especializado.
2. Após retirar a embalagem, verificar a integridade do aparelho.
3. Se o cabo de alimentação se danificar, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por técnicos qualificados, de maneira a evitar correr quaisquer riscos.
4. Antes de ligar o aparelho, verificar se os dados da placa de identificação correspondem aos da rede da corrente elétrica. O aparelho pode sofrer danos no caso de valor de tensão diferente.
5. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o fio elétrico do aparelho, mandar substituir a tomada por outra do tipo adequado, por pessoal especializado. Este deverá também verificar se a a secção dos cabos da tomada são adequados para a potência do vosso aparelho.
6. Em geral, é desaconselhável o uso de adaptadoras, tomadas múltiplas ou extensões, sobretudo em locais destinados a banheiros ou chuveiros. Caso o seu uso fosse indispensável, é necessario utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, tendo no entanto a atenção de nao ultrapassar o limite da corrente indicada no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo.
7. Não utilizar o aparelho caso apresente danos no cabo de alimentação ou na tomada.
8. Não utilizar aparelho após um eventual funcionamento anormal.
   Nesse caso, desligá-lo e nao tentar consertá-lo. Para o eventual conserto, dirirgir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Autorizado G3 Ferrari, e pedir a substituição de peças originais. O não cumprimento das normas acima mencionadas, pode comprometer a segurança do vosso aparelho.
9. Este aparelho destina-se somente à utilização para a qual foi concebido.
   Qualquer outro uso deve considerar-se impróprio e portanto perigoso. O Fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por usos impróprios, errados ou irracionais.
10. Nunca mergulhar por nenhum motivo, o aparelho em água ou outros líquidos.
11. Não utilizar o aparelho na presença de explosivos, substâncias altamente inflamáveis, gás ou chamas acesas.
12. Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes, sem a vigilância adequada.
13. Nao tocar no aparelho com as maos e os pes molhados.
14. Nunca utilizar acessorios nao previstos pela G3 FERRARI, pois podem criar serios perigos.
15. Não usar o aparelho próximo da banheira, chuveiro ou lavatório, ou onde a presença de água possa dar uma fonte de perigo potencial.
16. Nunca puxar o cabo, ou o proprio aparelho, para desligar o fio da tomada da corrente elétrica.
17. Não deixar o cabo pendurado.
18. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos, tais como a chuva, o vento, a neve, granizo, etc.
19. Desligar o fio da tomada da corrente elétrica quando o aparelho não está para ser utilizado ou durante a sua limpeza.
20. Caso se decida de nunca mais utilizar este aparelho, recomenda-se de torná-lo improdutivo cortando o cabo de alimentação (depois de ter tirado o fio da tomada da corrente elétrica).
    Recomenda-se também de inutilizar todas as partes que podem constituir um perigo potencial, especialmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para os seus jogos.
21. Não tocar as superícies quentes. Usar sempre pinças ou luvas.
22. Quando se utiliza o forno, deixar pelo menos 10 cm de espaço em torno ao forno para favorecer uma apropriada circulação de ar.
23. Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensilhos metálicos: podem provocar incêndios ou choques elétricos.

Atenção: a assistência técnica é prestada pelo revendedor de confifi ança, pelo importador/distribudor ou pela nossa fifi lial.

Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, um sicherzugehen, dass die Mikrowelle während der Reinigung außer Betrieb ist. Das Gerät mitsamt Zubehör regelmäßig mit einem weichen, mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Keine Scheuermittel benutzen.

WARTUNG

Es ist selbst für den qualifizierten Techniker in jedem Fall gefährlich, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die Schutzverkleidung gegen Mikrowellenbestrahlung entfernt werden muss. Die Schutzverkleidung darf auf keinen Fall entfernt werden.
Setzen Sie sich auf keinen Fall den Strahlungen des Mikrowellengenerators oder anderer Energie leitenden Teile der Mikrowelle.
Falls die Gerätetür, ihre Dichtungen oder der Verschluss beschädigt sind, benutzen Sie das Gerät nicht und bringen Sie es zum Kundendienst.

FEHLERANZEIGE

1. Falls das Display die Aufschrift ERR0 und ERR1 während des Betriebs anzeigt, ist der Sensor defekt und sollte beim nächsten Kundendienst ersetzt werden.
2. Falls das Display die Aufschrift ERR2 während des Betriebs anzeigt, hat die Temperatur im Garraum die Vorwahltemperatur überschritten. Das Gerät abkühlen lassen.

Achtung: Der Kundendienst wird vom Vertrauenshändler, vom Importeur, Vertreiber oder unserer Filiale ausgeführt.

PRIMA UTILIZZAZIONE

Togliete tutti gli imballaggi dal forno (compresi il cartello espositivo e la pellicola trasparente sul display).
Sono possibili dei residui di fabbricazione (grasso, ecc.) sulle pareti interne e sulla resistenza, potreste sentire un odore di bruciato e vedere un po' di fumo, è completamente normale e ciò cesserà dopo alcune utilizzazioni; lasciate la porta o la finestra aperta per permettere una buona ventilazione. Mettete il forno sulla funzione "Forno ventilato" o "Grill" e avviate a vuoto alcune volte; un avviamento a vuoto è possibile solo in modalità "Forno ventilato" o "Grill", mai in modalità microonde.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Il pannello di protezione delle microonde non deve essere mai rimosso del forno perché impedisce all'acqua, all'olio o al grasso di penetrare quando il forno è acceso.

1. Il forno può funzionare solamente se lo sportello è chiuso correttamente. È un blocco di sicurezza che non bisogna mai danneggiare.
2. Il contenitore per il pane, la lama impastatrice, il bicchiere misuratore ed il cucchiaio dosatore servono solamente alla preparazione e cottura del pane, togliete il piatto girevole ed il suo supporto prima di installare il contenitore per il pane.
3. Durante l'utilizzo del forno microonde, del forno o del grill devono essere correttamente posizionati il piatto girevole ed il suo supporto all'interno del forno. Il supporto deve essere incastrato con il perno posto al centro del forno e sopra il supporto deve essere posizionato il piatto girevole.
4. Non rimuovete in nessun caso il pannello di protezione che protegge l'ambiente dalle radiazioni delle microonde, può essere molto pericoloso.
5. Prima di tagliare la pagnotta di pane, utilizzate l'uncino per estrarre la lama impastatrice nascosta sotto la pagnotta. La pagnotta di pane è molto calda, non servitevi mai delle vostre mani per estrarre la lama impastatrice.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, le precauzioni seguenti devono sempre essere osservate:

1. Prima dell'utilizzo leggere tutte le istruzioni.
2. Assicuratevi che la tensione della vostra abitazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dei dati tecnici dell'apparecchio e che la presa a muro abbia la messa a terra.
3. Per ridurre i rischi di incendio nella cavità del forno:
   a. non cuocere eccessivamente gli alimenti;
   b. togliete i laccetti di chiusura dei sacchetti in carta o in plastica prima di porre questi ultimi nel forno;
   c. non fate friggere dell'olio o del grasso in quanto la temperatura dell'olio diventa troppo elevata;
   d. dopo l'uso del forno, asciugate il pannello di protezione dalle microonde con un straccio umido seguito da uno straccio asciutto per eliminare ogni eventuale schizzo di alimento o di grasso. Il grasso incrostato può surriscaldare e causare del fumo o prendere fuoco;
   e. se la materia interna al forno fuma o brucia, lasciate lo sportello del forno chiuso, spegnete il forno e disinserite la presa di corrente;
   f. è necessaria una stretta sorveglianza se vengono utilizzati dei recipienti monouso in plastica, in carta o in altra materia combustibile.
4. Per ridurre i rischi di scoppio e di ebollizione improvvisa:
   a. non porre dei recipienti a chiusura stagna nel forno;
   b. quando viene fatto bollire un liquido nel forno, utilizzate un recipiente con sufficiente apertura e, a fine cottura, lasciate il liquido nel forno 20 secondi in più per evitare un zampillo improvviso e ritardato del liquido. Quando si riscaldano liquidi (es. acqua) può succedere che si raggiunga la temperatura di ebollizione senza che si manifestino in superficie le caratteristiche bolle. I liquidi infatti non bollono in modo uniforme. Quando si toglie il recipiente dal forno, questo ritardo nell'ebollizione può provocare una improvvisa formazione di bolle, col rischio per l'acqua di traboccare. Sussiste un serio rischio di scottature. Per raggiungere l'ebollizione in modo uniforme, sistemare sul contenitore un coperchio di vetro o simile ma nulla di metallico.
   c. Le uova con il guscio, le patate, le salsicce e le castagne devono essere pelate o traforate prima della cottura.
   d. Le uova o liquidi scaldati non devono essere ritirati immediatamente. Aspettate alcuni istanti prima di ritirarli dal forno per evitare ogni eventuale pericolo causato da un zampillo improvviso e ritardato del liquido.
   e. Il contenuto dei biberon e i vasetti di cibo per neonati devono essere agitati o scossi prima dell'uso, controllandone la temperatura. Sussiste un rischio di scottature.

5. Non utilizzate il forno se lo sportello o la giuntura di impermeabilità è danneggiata. Portate l'apparecchio al centro assistenza. Non provate mai a riparare il forno da soli.
   Non rimuovete in alcun caso la guarnizione interna dello sportello.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante o dal centro assistenza per evitare ogni pericolo.
7. Dopo la cottura il recipiente può essere molto caldo. Utilizzate dei guanti da forno per ritirare l'alimento e fate attenzione al vapore che può sprigionarsi.
8. Dopo la cottura quando viene rimosso il coperchio, la pellicola trasparente o vengono aperti sacchetti chiusi (es. quelli dei popcorn) prestate molta attenzione al vapore che può fuoriuscire.
9. Per non rompere il piatto girevole:
   a. lasciate raffreddare il piatto girevole prima di pulirlo;
   b. non porre alimenti o utensili caldi sul piatto girevole freddo;
   c. non porre alimenti o utensili congelati sul piatto girevole caldo.
10. Fate attenzione che gli utensili non tocchino le pareti interne del forno durante la cottura.
11. La mancanza di pulizia del forno può condurre al deterioramento dalla sua superficie e ciò può influire negativamente sulla durata di vita dell'apparecchio e può generare eventualmente una situazione pericolosa.
12. Utilizzate unicamente degli utensili che siano adatti alla cottura nei forni microonde.
13. Non azionate mai il forno senza niente all'interno. Posizionate almeno un bicchiere d'acqua, altrimenti il forno si può danneggiare.
14. Tutti gli accessori non raccomandati dal fabbricante possono causare pericolo.
15. Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
16. Per terminare la cottura anzitempo premete due volte il pulsante Stop.
17. Conservate queste istruzioni.

Solo per uso domestico.

DESCRIZIONE DEL FORNO - VEDI FIGURA

1. Display: mostra l'ora, la modalità di cottura, il timer e le funzioni selezionate.
   Il display lampeggia 3 volte dopo l'allacciamento alla presa di corrente poi lampeggia invitandovi a regolare l'ora attuale.
2. Manopola di controllo: per scegliere le varie funzioni di cottura automatica e per regolare il tempo, la temperatura nella modalità ventilazione e il peso dell'alimento.
3. Grill/Combi Conv.Combi: per scegliere la cottura con forno ventilato, grill o combinata.
4. Start: per avviare il forno o confermare un'impostazione.
5. Stop: per fermare la cottura. Per fermare temporaneamente il forno durante la cottura. Per annullare se avete fatto un errore nella selezione. Per annullare il programma durante la cottura premendo due volte Stop.
6. Clock: per regolare l'ora attuale o il timer di ritardo.
7. Power: per selezionare la modalità microonde e la potenza delle microonde.
8. Auto Defrost: per selezionare un programma di scongelamento automatico.
9. Pannello di protezione dalle microonde. Non deve mai essere rimosso.
10. Corpo del forno.
11. Lama impastatrice.
12. Pannello di controllo.
13. Contenitore per il pane.
14. Cucchiaio dosatore.
15. Bicchiere misuratore.
16. Uncino: per rimuovere la lama impastatrice dalla pagnotta.
17. Griglia: per cuocere in modalità grill.
18. Supporto per piatto girevole.
19. Piatto girevole
20. Ganci di chiusura sportello
21. Sportello del forno
22. Maniglia del forno
23. Ingrandimento del pannello di protezione dalle microonde. Non deve mai essere rimosso.

Achtung: Niemals die Mikrowellen- oder Grillfunktion benutzen, solange sich der Brotbehälter im Gerät befindet.
Der Backvorgang kann jederzeit, durch Drücken auf „Stop" für 3 Sekunden, unterbrochen werden.
Sobald der Brotbackautomat die Zutaten geknetet und die Gärung begonnen hat, darf die Gerätetür nicht geöffnet werden, da sonst der Gärprozess unterbrochen wird und dadurch das Brot in sich zusammenfällt.
Es ist empfehlenswert, das Brotbackprogramm bei einer Raumtemperatur zwischen 15 °C und 34 °C zu benutzen.

GAREN MIT TIMER

Falls der Garvorgang zeitverzögert werden soll, kann der gewünschte Garbeginn eingestellt werden.
Zunächst stellen Sie die aktuelle Zeit ein, wie im Abschnitt „Zeiteinstellung" beschrieben, dann:

1. Drücken Sie „Stop".
2. Wählen Sie zwischen Mikrowellen-, Back-, Grill- Kombi- oder Brotbackprogramm aus.
3. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahlschalters ein.

N.B: Falls C, C1 oder C2 vor der Zeitwahl eingestellt wird, ist es erforderlich, die Gartemperatur zu wählen. Stellen Sie also die Temperatur mit dem Wahlschalter ein und drücken Sie „Start", danach wählen Sie die Garzeit.

4. Drücken Sie „Clock" für 3 Sekunden.
5. Stellen Sie den Timer ein:
   a. Drehen Sie den Wahlschalter, um die Stunden einzustellen.
   b. Drücken Sie „Clock".
   c. Drehen Sie den Wahlschalter, um die Minuten einzustellen.
   d. Drücken Sie „Clock", zur Bestätigung.

Nun ist der Timer eingestellt. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Um die vorgewählte Zeit zu sehen, drücken Sie „Clock".

Achtung
Bei allen anderen Automatikprogrammen, bei Auftauprogrammen und beim Kuchenbacken ist es nicht möglich den Timer zu benutzten.
Das Gerät darf nicht ohne Aufsicht betrieben werden.
Falls die Speisen vor Programmende aus dem Gerät genommen werden, ist das vorgewählte Programm durch Drücken auf „Stop" zu löschen. Das Gerät darf keines Falls leer in Betrieb genommen werden.

SEQUENZ- GAREN

Es ist möglich, den Garvorgang, durch Kombination der folgenden Programme, nach eigenen Wünschen zu gestalten: Mikrowelle-, Grill- und Kombifunktion (G, G1, G2), Heißluftofen und Kombifunktion (C, C1, C2). Es können bis zu 4 verschiedene Sequenzen durch wiederholen der Punkte 2 und 3 kombiniert werden.

1. Drücken Sie „Stop".
2. Drücken Sie „Power", um das Mikrowellengaren zu beginnen, oder Grill/Combi Conv. Combi, um das Garen mit den Programmen C, C1, C2, G, G1 oder G2 zu beginnen.
3. Stellen Sie die Garzeit mit dem Wahlschalter ein.
4. Drücken Sie „Power" um das Mikrowellengaren fortzusetzen oder Grill/Combi Conv. Combi, um das Garen mit den Programmen C, C1, C2, G, G1 oder G2 fortzusetzen.
5. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahlschalters ein.
6. Drücken Sie „Start", um den Garvorgang zu beginnen.

REINIGUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

SWEET (süßes Brot): Kneten, Säuerung und Garen zum Erreichen eines süßen Brotes.
FRENCH: Zum Backen von leichtem Brot wie französisches Baguette mit sehr knuspriger Rinde und innen leicht und locker.
WHOLEWHEAT: Zum Backen von Broten mit hohem Vollkornmehlanteil. Bei dieser Einstellung wird länger vorgeheizt, so dass das Vollkornmehl besser das Wasser aufnehmen und somit aufgehen kann. Es wird davon abgeraten, den Timer für ein späteres Einschalten zu benutzen, da dies zu schlechten Ergebnissen führen könnte.
QUICK (Schnell): Für Weißbrot mit sehr kurzer Zubereitungszeit. Das mit dieser Einstellung gebackene Brot ist in der Regel kleiner und fester.
Zum Erreichen eines weißen Brotes in kurzer Zeit. Normalerweise ist das mit diesem Programm gekochte Brot kleiner und dicker. Kneten, Säuerung, schnelles Backen. Während der Phase des Knetens könnte es notwendig sein, die mögliche Mehlreste von den Wänden des Garbehälters mit einer Plastikschaufel wegzuräumen, um das Kneten der Brotmaschine zu helfen.
DOUGH: Bei dieser Einstellung wird nur der Teig hergestellt, jedoch kein Brot gebacken. Den Teig aus dem Gerät herausnehmen und daraus kleine Brötchen oder Pizzas usw. formen. Mit dieser Einstellung können beliebige Teigarten hergestellt werden. Insgesamt nicht mehr als 1000 g Zutaten verwenden.
CAKE: Mit dieser Einstellung werden die Zutaten während eines vorbestimmten Zeitraums vermischt und anschließend gebacken. Dazu müssen, bevor man sie in den Backautomaten gibt, zwei Arten von Zutaten in Salatschüsseln vermischt werden. Es kann eine Temperatur von 175 °C oder 220 °C durch den Wahlschalter eingestellt werden.

Anweisungen

1. Füllen Sie die Zutaten in den Brotbehälter.
   Wasser oder Flüssigkeiten sollten möglichst zuerst in den Behälter gefüllt werden, danach Zucker, Salz und Mehl beifügen. Zuletzt wird die Hefe hinzugefügt, die von den Flüssigkeiten und dem Salz getrennt bleiben sollte (z. B. eine Mulde im Mehl formen und die Hefe hinzugeben).
2. Den Brotbehälter in die Mikrowelle stellen, im Uhrzeigersinn drehen, bis er in der richtigen Position einrastet, die Gerätetür schließen.
3. Drücken Sie „Stop“.
4. Stellen Sie das Programm durch Drehen des Wahlschalters ein.
5. Drücken Sie „Start“.
6. Bei einigen Programmen kann man das Brotgewicht auf 600 gr. (1,5lb) oder 900 gr. (2lb) durch Drehen des Wahlschalters einstellen.
7. Falls der Backvorgang nicht sofort beginnen soll, können Sie den Timer einstellen (siehe Absatz „Garen mit Timer“). Dann drücken Sie „Start“.
   Verderbliche Zutaten wie Eier, frische Milch, frische Hefe können nicht mit Timer gebacken werden, da sie verderben könnten.
8. Falls Sie ohne Timer backen möchten, drücken Sie „Start“, um den Backvorgang sofort zu beginnen; das Display zeigt die restliche Backzeit an.
9. Nach der ersten Mischfase meldet ein Signalton, dass Obst und Nüsse beigefügt werden können.
10. Nach Ablauf der Backzeit, ertönen 6 akustische Signale. Öffnen Sie die Gerätetür und nehmen Sie den Brotbehälter aus der Mikrowelle (verwenden Sie Grillhandschuhe). Nach dem Backen wird das Brot automatisch noch 1 Stunde warm gehalten.
11. Nehmen Sie das Brot nicht heraus, bevor es vollständig ausgekühlt ist.
12. Den Behälter umdrehen und das Brot heraus nehmen. Den Brotbehälter mit warmem Wasser füllen, um das Blockieren des Knethakens zu verhindern. Der Knethaken könnte im Brot haften bleiben: in diesem Fall das Brot erkalten lassen und erst
11. Nehmen Sie das Brot nicht ab, bevor es voll kalt wird.
12. Umdrehen Sie den Behälter und nehmen Sie das Brot ab. Füllen Sie den Brotbehälter mit warmen Wasser auf, um die Klinge nicht blockieren zu lassen. Die Mischungsklinge könnte im Brot bleiben: in diesem Fall nehmen Sie die Klinge durch den Hacken ab, nur wenn das Brot erkaltet geworden ist.
    dann den Knethaken mit Hilfe des dafür vorgesehenen Häkchens entfernen.
13. Den Brotbehälter von der Halterung lösen und alles in warmem Wasser reinigen, um sämtliche Teigreste zu entfernen. Behälter und Halterung gut abtrocknen und wieder zusammensetzen.

FUNZIONE SICUREZZA BAMBINI

Utilizzate questa funzione per bloccare il pannello comandi quando procedete alla pulizia o per impedire ai bambini di utilizzare il forno senza sorveglianza. In questo modo, tutti i pulsanti sono resi inattivi.
Tenete premuto Stop per 3 secondi finché il disegno di una chiave non appare sul display, verrà anche emesso un bip.
Per sbloccare il pannello comandi tenete premuto il pulsante Stop altri 3 secondi finchè la chiave non scompare.

RICHIAMO AUTOMATICO

Quando il tempo di cottura pre-selezionato finisce, il display mostra la scritta End e vengono emessi sei bip invitandovi a ritirare l'alimento. Se non viene premuto Stop o se non viene aperto lo sportello del forno, i bip continueranno per tre minuti.

REGOLAZIONE DELL'ORA

Quanto collegate il forno alla presa di corrente il display si illumina e viene visualizzato ":"

1. premete il pulsante Clock (orologio);
2. regolate le ore con la manopola di controllo;
3. premete di nuovo il pulsante Clock (orologio);
4. regolate i minuti con la manopola di controllo;
5. premete di nuovo il pulsante Clock (orologio) per confermare.

COTTURA CON MODALITA' MICROONDE

1. Premete Stop per essere sicuri di trovarvi nella modalità stand-by.
2. Mettete il cibo da scaldare in stoviglie appropriate. Aprite lo sportello del forno e sistemate il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudete lo sportello (per ragioni di sicurezza l'apparecchio funziona solo con lo sportello ben chiuso).
3. Premete Start. Il microonde si avvierà alla massima potenza per 1 minuto. Per modificare il timer ruotare la manopola di controllo oppure premere start più volte. Sul display vengono visualizzati Minuti:Secondi.
4. Premete Stop per interrompere la cottura anzitempo.

Oppure se desiderate impostare la potenza del microonde:

1. Premete Stop.
2. Mettete il cibo da scaldare in stoviglie appropriate. Aprite lo sportello del forno e sistemate il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudete lo sportello (per ragioni di sicurezza l'apparecchio funziona solo con lo sportello ben chiuso).
3. Premete il pulsante Power per selezionare la potenza del microonde.

Sul display appaiono 5 tacche e la scritta "MICRO". Ogni volta che premete Power le tacche diminuiscono:

5 tacche: massima potenza, per un riscaldamento rapido, circa 900 W
4 tacche: medio-alta potenza, per cuocere, circa 720 W
3 tacche: media potenza, per una cottura continuata, circa 540 W
2 tacche: medio-bassa potenza, per ad esempio sciogliere il formaggio, circa 360 W
1 tacca: bassa potenza, per scongelare, circa 180 W

4. Dopo aver selezionato la potenza, selezionate il tempo di cottura ruotando la manopola di controllo.
   Sul display vengono visualizzati Minuti:Secondi.
5. Premete Start per avviare la cottura.

6. Potete cambiare il tempo di cottura anche durante il funzionamento del forno ruotando la manopola di controllo. La durata della cottura dipende dalla quantità e dalla consistenza degli alimenti. Con un po' di pratica si imparerà presto a stimare i tempi di cottura.
7. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne e la scritta 'End' appare nel display. Si può allora estrarre il cibo servendosi di guanti da forno e facendo molta attenzione a non scottarsi.

Osservazioni:
1. Il tempo massimo che si può selezionare è 99 minuti e 99 secondi.
2. Non fate mai funzionare il forno microonde a vuoto.
3. Per controllare la cottura potete aprite lo sportello del forno. Per continuare la cottura chiudete lo sportello e premete Start.
4. Per terminare la cottura anzitempo premete due volte il pulsante Stop.

Tabella di cottura in modalità microonde

- I cibi presi direttamente dal frigorifero richiedono un tempo di cottura leggermente maggiore rispetto a quelli che sono a temperatura ambiente.
- Quanto più compatto è un cibo, tanto maggiore è il tempo di cottura. Ad esempio, un grosso pezzo di carne ha bisogno di essere cotto più a lungo della stessa quantità di carne a fette. Si consiglia di iniziare a cuocere cospicue quantità alla massima potenza e poi proseguire la cottura in modo uniforme a potenza media.
- I cibi disposti sul piatto in modo uniforme cucinano più in fretta di quelli ammassati, perciò si consiglia di distribuire i cibi sul piatto in modo uniforme. I pezzi più sottili, ad esempio le cosce di pollo o i filetti di pesce, dovrebbero essere posti sulla parte interna o sovrapposti gli uni agli altri.
- Tutti i piatti che vanno coperti per la cottura nel forno tradizionale vanno coperti anche nel forno a microonde. Il coperchio impedisce al cibo di seccarsi. Coperchi adatti possono essere un piatto rovesciato, una protezione di carta o una stagnola per forni a microonde. I cibi che devono formare una crosta esterna non si devono coprire durante la cottura.
- Questi tempi di cottura sono solo a scopo indicativo.

Alimento	Quantità	Potenza in Watt	Tempo approssimativo in minuti	Coperchio
Filetto di pesce	300 gr	720	6-8 min	Sì
Minestrone	500 gr	720	13-16 min	Sì
Zuppa di pollo	200 gr	720	5-7 min	Si
Involtini di manzo	250 gr	720	8-9 min	Si
Carne in salsa	400 gr	720	11-12 min	Si
Mela/pera cotta	500 gr	720	7-8 min	Si
Marmellata di prugne	250 gr	720	5-6 min	No
Zucchine	500 gr	720	10-11 min	Si
Pomodori	500 gr	720	5-7 min	Si
Cavoli di Bruxelles	300 gr	720	9-10 min	Si
Peperoni	500 gr	720	8-9 min	Si
Carote	500 gr	720	9-10 min	Si
Pannocchie di granoturco	250 gr	720	8-9 min	Si
Patate	500 gr	720	8-11 min	Si
Fagiolini	300 gr	720	13-14 min	Si
Melanzane	500 gr	720	9-10 min	Si

Wählen Sie die niedrigste Leistungsstufe durch mehrmaliges Drücken auf „Power", bis nur eine Stufe auf dem Display angezeigt wird.
3. Wählen Sie die Auftauzeit durch Drehen des Wahlschalters aus.
4. Drücken Sie „Start"
5. Sie können die Auftauzeit während des Garbetriebs durch Drehen des Wahlschalters ändern.
6. Nach Ablauf der gewählten Zeit, schaltet das Gerät ab und auf dem Display erscheint die Aufschrift „End".

Anmerkungen
1. Um den Auftauzustand zu kontrollieren, können Sie die Gerätetür öffnen. Um den Auftauvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie „Start".
2. Um den Auftauvorgang vorzeitig zu beenden, drücken Sie „Stop".
3. Vor dem Auftauen entfernen Sie alle Lebensmittelverpackungen.
4. Während des Auftauens wird von der Mikrowelle ein Signalton abgegeben, dieser zeigt an, dass die Speise gewendet werden kann.

GARAUTOMATIK

Univers 25 verfügt über 10 Garprogramme für bestimmte Speisen und 7 Brotbackprogramme.

GARPROGRAMME MIT MIKROWELLEN FÜR BESTIMMTE SPEISEN

1. Drücken Sie „Stop".
2. Wählen Sie eine Funktion durch den Wahlschalter aus.
3. Drücken Sie „Start", zur Bestätigung.
4. Wählen Sie das Lebensmittelgewicht durch den Wahlschalter aus.
5. Drücken Sie „Start", um die Funktion zu betätigen.

FISH (Fisch): 450 Gr. Fisch garen: den Fisch waschen, die Haut abziehen und den Fisch einschneiden.
RICE (Reis): Den Reis waschen und 30 Minuten lang einweichen.
STEAK (Steak): Die mageren Stücke in die Tellermitte, die dickeren zum Tellerrand legen.
PIZZA: Funktion zum Erhitzen einer Pizza von 150 gr.
POTATO (Kartoffeln): Die Kartoffeln in einen breiten Teller legen und mit Klarsichtfolie abdecken, um Feuchtigkeitsverlust zu vermeiden. Nach der Hälfte der Garzeit die Kartoffeln wenden.
POPCORN: Diese Funktion röstet für Mikrowellenherde geeignetes Popcorn, das in Packungen von 85 / 100 gr. im Handel erhältlich ist. Sobald das Intervall, zwischen dem Platzen von zwei Maiskörnern, länger als 2 Sekunden beträgt, ist das Popcorn fertig; drücken Sie „Stop", um den Röstvorgang zu beenden.
CHICKEN (Huhn): Legen Sie die mageren Teile in die Tellermitte, die dickeren an den Tellerrand.
BEVERAGE (Getränk): Eine Tasse mit 250-500 ml Flüssigkeit erhitzen. Die Temperatur der Flüssigkeit sollte zwischen 5 °C und 10 °C liegen.
FRESH VEGETABLES (frisches Gemüse): 200 gr. bis 800 gr. Gemüse auf einen für Mikrowellengeräte geeigneten Teller legen. Fügen Sie 2 Esslöffel Wasser für 200 – 400 gr. Gemüse und 4 Esslöffel Wasser für 500 – 800 gr. Gemüse bei. Das Gemüse während des Garens mit Klarsichtfolie abdecken.
FROZEN VEGETABLE (Gefrorenes Gemüse): wie frisches Gemüse.

Anmerkungen
Falls die Garzeit als nicht optimal empfunden wird, können Sie diese nach Ihrem Geschmack verändern, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

BROTBACKPROGRAMME

BASIC: Drehen Sie den Wahlschalter, um diese Funktion und die gewünschte Backtemperatur einzustellen. (LIGHT = leicht gebräunt, MID = goldbraun, DARK = gebräunt). Die Backtemperatur kann nur bei dieser Funktion gewählt werden. Bei den anderen Funktionen ist sie automatisch auf goldbraun eingestellt.

1. Drücken Sie „Stop“.
2. Drücken Sie Grill/Combi Conv. Combi und wählen Sie die gewünschte Funktion.
3. Stellen Sie die Temperatur mit dem Wahlschalter ein:
   80 °C oder 100 °C zum Auftauen.
   120 °C – 180 °C zum Garen.
   180 °C – 230 °C, zum Braten von Geflügel.
   Bei den Funktionen C1 und C2 sollten 180 °C nicht überschritten werden.
4. Drücken Sie „Start“.
5. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahlschalters ein.
6. Drücken Sie „Start“.

Anmerkungen
Verwenden Sie die Mikrowelle nur, wenn der Drehteller richtig eingesetzt ist und sich drehen kann.
Bedecken Sie niemals Drehteller und Grill mit Aluminiumfolie.

Grill und Kombifunktion Grill + Mikrowelle

Zum Grillen benutzen Sie den dafür vorgesehenen Grilleinsatz. Verwenden Sie auch geeignetes und hitzefestes Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grill.

G: Nur Grill. Ideal zum grillen.
G1: Kombifunktion Grill + Mikrowelle. Heizelement und Mikrowelle wechseln sich ab.
G2: Kombifunktion Grill + Mikrowelle mit verlängerter Grillzeit.

1. Drücken Sie „Stop“.
2. Drücken Sie Grill/Combi Conv. Combi und wählen Sie die gewünschte Funktion.
3. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahlschalters ein.
4. Drücken Sie „Start“, um den Garvorgang zu beginnen.

Achtung
Alle Geräteteile, einschließlich des Geschirrs, sind sehr heiß. Benutzen Sie Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

AUFTAUAUTOMATIK

Wenn „Auto Defrost“ mehrmals gedrückt wird, zeigt das Display die verschiedenen Auftaufunktionen an:

MEAT (Fleisch): das Gewicht kann von 0,1 kg bis 2,0 kg eingestellt werden.
POULTRY (Geflügel): das Gewicht kann von 0,2 kg bis 3,0 kg eingestellt werden.
SEAFOOD (Meeresfrüchte): das Gewicht kann von 0,1 kg bis 0,9 kg eingestellt werden.

1. Drücken Sie „Stop“.
2. Drücken Sie „Auto Defrost“ mehrmals, um die gewünschte Funktion einzustellen.
3. Drehen Sie den Wahlschalter, um das Gewicht einzustellen.
4. Drücken Sie „Start“

Anmerkungen: Während des Auftauens ertönen 2 akustische Signale, die Sie daran erinnern, die Speisen zu wenden. Öffnen Sie die Gerätetür, wenden Sie die Speisen, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie „Start“.

MANUELLES AUFTAUEN

1. Drücken Sie „Stop“
2. Drücken Sie „Power“, um die Leistungsstufe der Mikrowelle auszuwählen
   Auf dem Display werden die 5 Leistungsstufen der Mikrowelle angezeigt.

Tabella di riscaldamento in modalità microonde

- I tempi di riscaldamento forniti dalla seguente tabella sono soltanto una guida indicativa, dal momento che il tempo dipende molto dalla temperatura iniziale e dalla composizione del cibo. Si consiglia di controllare di tanto in tanto se il piatto è già abbastanza caldo.
- Quando si riscaldano liquidi è preferibile coprirli con un coperchio per evitare un'ebollizione ritardata.
- A volte è necessario mescolare o girare il cibo.

Alimento	Quantità	Potenza in Watt	Tempo approssimativo in minuti	Coperchio
Acqua	1 tazza	900	0,5 - 1 min	Si
Acqua	0,5 L	900	3,5-5 min	Sì
Carne	500 gr	900	3-4 min	No
Arrosto	250 gr	900	3-4 min	No
Cotoletta	200 gr	900	1-2 min	No
Pollo	450 gr	900	4-5 min	No
Pasta asciutta	150 gr	900	1-2 min	Si
Patate	500 gr	900	3-4 min	Si
MInestra in brodo	250 gr	900	1,5-2 min	Si
Latte	100 ml	540	1 min	Si

COTTURA CON FORNO VENTILATO / COTTURA GRILL / COTTURA COMBINATA

Premendo più volte il pulsante "Grill/Combi Conv.Combi" vengono mostrati sul display: C - C1 - C2 - G - G1 - G2

Modalità forno ventilato *e modalità combinata forno ventilato + microonde*

1. Premete Stop.
2. Premete Grill/Combi Conv.Combi e scegliete la modalità desiderata:

   C: Forno ventilato: l'unità di ventilazione è attivata durante la cottura. In questo modo, l'aria calda circola all'interno del forno per dorare e rendere velocemente croccante gli alimenti in modo uniforme.
   C1: Cottura forno ventilato e cottura a microonde alternate. La combinazione di questi due tipi di cottura è fatta per cuocere della carne e renderla tenera e sugosa. Ponete un piatto sotto gli alimenti per raccogliere i grassi.
   C2: Come C1 ma con una maggiore potenza di microonde. Ideale per cuocere grandi pezzi di carne o pollame.

3. Impostate una temperatura con la manopola di controllo:
   Per scongelare, utilizzate 80 °C o 100 °C.
   Per cuocere mettete il forno su 120 °C - 180 °C.
   Per arrostire del pollame selezionate 180 °C - 230 °C.
   Nelle modalità C1 e C2 è bene non superare la temperatura di 180 °C.
4. Premete Start per confermare.
5. Impostate il tempo di cottura con la manopola di controllo.
6. Premete Start per avviare la cottura.

Nota: In modalità C (forno ventilato) è consigliato di pre-riscaldare il forno per ottenere dei migliori risultati.
Non bisogna pre-riscaldare in moda combinata (C1-C2).

La temperatura aumenta in modo costante durante il riscaldamento e sul display vengono mostrati i gradi raggiunti dal forno partendo da 80 °C. Finchè la temperatura del forno non raggiunge gli 80°C questi lampeggeranno sul display.

Una volta raggiunti gli 80 °C sul display inizieranno a lampeggiare i 100 °C e così via fino ad arrivare alla temperatura da voi impostata. Quando questa smetterà di lampeggiare e sarà fissa significa che è stata raggiunta.
Una volta finito il tempo di cottura la ventola raffredderà il forno per 30 secondi e la luce rimane accesa per lo stesso tempo.

Osservazioni:
1. il forno non deve essere utilizzato senza il piatto girevole correttamente posizionato affinché possa girare.
2. non ricoprite mai nè il piatto girevole né la griglia con carta di alluminio;
3. verificate la cottura una volta finito il programma. Se non è completamente finita, lasciate il piatto alcuni minuti al caldo nel forno.

Modalità di cottura grill *e modalità combinata grill + microonde*

Per cuocere al grill usate la griglia apposita di cottura. Usate stoviglie adatte e resistenti al calore o posizionate direttamente sulla griglia il cibo da cuocere. Non è necessario pre-riscaldare il forno quando si utilizza il grill, poiché il grill a raggi infrarossi sprigiona subito una notevole quantità di energia.

1. Premete Stop.
2. Premete Grill/Combi Conv.Combi e scegliete la modalità desiderata.

   G: Solo cottura al grill. Ideale per arrostire carne fine, maiale, salsicce, pollo.
   G1: Cottura combinata al grill e microonde. Resistenza e microonde funzionano alternativamente.
   Grazie alle proprietà di cottura delle microonde e del grill questa modalità è suggerita per cuocere la carne spessa in quanto al centro risulta cotta mentre la superficie diventa dorata e croccante.
   G2: Cottura combinata al grill e a micro-onde con un tempo prolungato di cottura al grill.

3. Impostate il tempo di cottura con la manopola di controllo.
4. Premete Start per avviare la cottura.

Attenzione:
Dopo la cottura tutte le parti del forno compresi i piatti di cottura sono molto caldi. Utilizzate dei guanti da forno per evitare scottature.

SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Premendo più volte il pulsante Auto Defrost vengono mostrati sul display i vari programmi di scongelamento automatico.

1. Premete Stop.
2. Premete Auto Defrost più volte per scegliere il programma desiderato:

   MEAT (carne): è possibile impostare il peso da 0,1 a 2,0 kg
   POULTRY (pollame): è possibile impostare il peso da 0,2 a 3,0 kg
   SEAFOOD (frutti di mare): è possibile impostare il peso da 0,1 a 0,9 kg

3. Ruotate la manopola di controllo per selezionare il peso.
4. Premete Start.

Osservazione: durante lo scongelamento vengono emessi 2 bip per informarvi che è possibile girare gli alimenti: aprite lo sportello, girate gli alimenti, chiudete lo sportello e premete Start.

SCONGELAMENTO MANUALE

Questa è una guida approssimativa per aiutarvi a scongelare il cibo nel forno microonde senza l'uso dei programmi automatici di scongelamento.

KINDERSICHERUNG

Drücken Sie „Stop“ für 3 Sekunden, bis die Abbildung eines Schlüssels auf dem Display erscheint.
Um die Blockierung zu entfernen, drücken Sie „Stop“ für weitere 3 Sekunden, bis der Schlüssel verschwindet.

SIGNALAUTOMATIK

Bei Ende der vorgewählten Garzeit, erscheint auf dem Display „End“ und es ertönen 6 akustische Signale. Wird „Stop“ nicht gedrückt oder die Gerätetür wird nicht geöffnet, ertönen die akustischen Signale für weitere 3 Minuten.

ZEITEINSTELLUNG

1. Drücken Sie „Clock“.
2. Stellen Sie die Stunden mit dem Wahlschalter ein.
3. Drücken Sie „Clock“.
4. Stellen Sie die Minuten mit dem Wahlschalter ein.
5. Drücken Sie „Clock“ zur Bestätigung.

MIKROWELLENGAREN

1. Legen Sie die Speisen in Geschirr, das zum Mikrowellengaren geeignet ist. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie den Behälter in die Mitte des Glastellers. Schließen Sie die Gerätetür.

2. Drücken Sie „Power“, um die Leistungsstufe der Mikrowelle zu wählen.
   Jedes Mal wenn Sie „Power“ drücken, werden die Stufen geringer:
   5 Stufe: höchste Leistungsstufe, für schnelles Erhitzen
   4 Stufe: mittel - hohe Leistungsstufe, zum Garen
   3 Stufe: mittlere Leistungsstufe, für längeres Garen
   2 Stufe: mittel - niedrige Leistungsstufe, zum Beispiel zum Käse schmelzen.
   1 Stufe: niedrige Leistungsstufe, zum Auftauen.
3. Wählen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahlschalters
4. Drücken Sie „Start“
5. Sie können die Garzeit auch während des Mikrowellenbetriebes durch Drehen des Wahlschalters ändern
6. Nach Ablauf der gewählten Zeit, schaltet das Gerät ab und auf dem Display erscheint die Aufschrift „End“. Dann können Sie die Speisen mit Vorsicht, um Verbrennungen zu vermeiden, herausnehmen.

Anmerkungen
Die längste Zeitspanne, die Sie wählen können, beträgt 99 Minuten und 99 Sekunden.
Der Mikrowellenherd darf niemals leer in Betrieb genommen werden.
Um den Garzustand zu kontrollieren, können Sie die Gerätetür öffnen. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie „Start“.
Um den Garvorgang vorzeitig zu beenden, drücken Sie “Stop”.

GAREN MIT HEISSLUFTOFEN / GRILL / KOMBIFUNKTION

Bei mehrmaligem Drücken von: Grill/Combi Conv./Combi, erscheinen auf dem Display die Aufschriften C- C1- C2- G- G1- G2

Heißluft und Kombifunktion Heißluft + Mikrowelle
C: Heißluft: Die Lüftungseinheit ist während des Garens aktiviert, auf diese Art zirkuliert die heiße Luft im Gerät.
C1: Abwechselnd Heißluft und Mikrowelle.
C2: Wie C1 aber mit höherer Mikrowellen- Leistungsstufe.

INSTALLATION DES MIKROWELLENGERÄTES

1. Zwischen Geräterückwand und Wand muss ein Mindestabstand von 10 cm, zwischen Seitenflächen und Wand ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Über dem Gerät beträgt der Mindestfreiraum 20 cm.
2. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
3. Nehmen Sie das Gerät weitab von Fernseher, Radio oder anderer Antenne in Betrieb, um Störungen zu vermeiden.
4. Bei der Fertigung müssen bestimmte Teile des Geräts leicht geschmiert werden. Dies kann bei der ersten Anwendung zu einer leichten Dampfentwicklung führen; dabei handelt es sich um ein völlig normales Phänomen.

HINWEISE ZUM GESCHIRR

Bitte verwenden Sie nur sichere, zum Mikrowellengaren geeignete Behälter. In der Regel sind hitzefeste Keramik- Glas- und Plastikteller zum Mikrowellengaren geeignet. Bitte verwenden Sie für alle gewählten Funktionen weder Metallteller noch Metallgeschirr, da diese Funken verursachen können. Der Gebrauch von hitzeempfindlichem Glas und Kristall, für die Mikrowelle ungeeignetem Plastik, von Tiefkühlbeuteln, Backpapier und Holz ist nicht empfehlenswert.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Das Mikrowellengerät kann nur betätigt werden, wenn die Tür richtig verschlossen ist. Es handelt sich hierbei um eine Sicherheitsblockierung, die nicht beschädigt werden darf.
2. Der Brotbehälter, Knethaken, Messbecher und Dosierlöffel dienen nur zum Brot backen, vor dem Einsetzen des Brotbehälters, entfernen Sie den Drehteller mitsamt seiner Halterung.
3. Auf keinen Fall die Sicherheitsverkleidung, die vor Mikrowellenbestrahlung schützt, entfernen. Das ist sehr gefährlich.
4. Um Brandgefahren im Garraum zu verringern:
   a. Garen Sie die Speisen nicht zu lange.
   b. Nehmen Sie die Verschlüsse von Plastik- und Papierbeuteln ab, bevor Sie diese in das Gerät legen.
   c. Erhitzen Sie kein Öl oder Fett darin, da die Öltemperatur zu hoch wird.
   d. Wischen Sie, nach Gebrauch der Mikrowelle, die Sicherheitsverkleidung zuerst mit einem feuchten, danach mit einem trockenen Tuch ab, um alle Speise- oder Fettspritzer zu beseitigen. Die Fettablagerungen könnten überhitzen und Rauchbildung verursachen oder sich entzünden.
   e. Falls das im Gerät befindliche Material dampft oder brennt, lassen Sie die Gerätetür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
   f. Falls Sie Einwegbehälter aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien verwenden, ist eine strikte Überwachung notwendig.
5. Um plötzliche Explosions- und Siedegefahren zu verringern:
   a. Verwenden Sie keine Behälter mit wasserdichtem Verschluss in der Mikrowelle.
   b. Nach dem Erhitzen von Flüssigkeiten im Gerät, lassen Sie diese noch 20 Sekunden ruhen, um verspätetes Sieden und Überkochen zu vermeiden.
   c. Eier mit Schale, Kartoffeln, Würste und Kastanien sind vor dem Garen zu schälen oder anzustechen.
   d. Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläschen mit Kinderfertignahrung muss vor Gebrauch geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur kontrolliert werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
6. Benutzen Sie die Mikrowelle nicht bei Beschädigungen der Tür oder der Dichtungen. Bringen Sie das Gerät zum Kundendienst. Versuchen Sie nicht, die Mikrowelle selbst zu reparieren. Entfernen Sie in keinem Fall die innere Türdichtung.
7. Nach dem Garen ist der Behälter sehr heiß. Verwenden Sie bitte Grillhandschuhe um die Speisen zu entnehmen und achten Sie auf eventuell austretenden Dampf.
8. Achten Sie bei Entfernen des Deckels oder der Küchenfolie, nach dem Garen oder beim Öffnen der Beutel, auf eventuell austretenden Dampf.
9. Achten Sie während des Garens darauf, dass das Geschirr die Innenwände nicht berührt.
10. Mangelnde Reinigung der Mikrowelle, kann Gefahren verursachen.
11. Verwenden Sie nur zum Mikrowellengaren geeignetes Geschirr.
12. Betätigen Sie die Mikrowelle nicht leer. Stellen Sie wenigstens ein Glas Wasser hinein.
13. Alle nicht vom Fabrikanten empfohlenen Zubehörteile können Gefahren verursachen.

1. Premete Stop.
2. Premete il pulsante Power per selezionare la potenza del microonde.
   Sul display verranno visualizzate le 5 tacche di potenza del microonde.
   Scegliete la potenza più bassa premendo più volte Power arrivando ad avere solo una tacca (180 W).

3. Dopo aver selezionato la potenza più bassa, selezionate il tempo di scongelamento ruotando la manopola di controllo. Sul display vengono visualizzati Minuti:Secondi.
4. Premete Start per avviare lo scongelamento.
5. Potete cambiare il tempo di scongelamento anche durante il funzionamento del forno ruotando la manopola di controllo.
   La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla consistenza degli alimenti. Con un po' di pratica si imparerà presto a stimare i tempi di scongelamento.
6. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne e la scritta "End" appare nel display.
   Si può allora estrarre il cibo. Nel caso non fosse ancora ben scongelato al centro ripartire dal punto 1, se all'esterno il cibo risulta già scongelato può essere protetto con delle piccole quantità di fogli di alluminio prima di rimetterlo nel forno microonde.

Osservazione:
1. Il tempo massimo che si può selezionare è 99 minuti e 99 secondi.
2. Non fate mai funzionare il forno microonde a vuoto.
3. Per controllare lo scongelamento potete aprite lo sportello del forno. Per continuare lo scongelamento chiudete lo sportello e premete Start.
4. Per terminare lo scongelamento anzitempo premete due volte il pulsante Stop.
5. Prima dello scongelamento rimuovete tutti i materiali di confezionamento dei cibi.
6. Durante lo scongelamento il forno emette un segnale acustico che indica che è possibile girare il cibo (il forno continua a funzionare, ma si arresta quando si apre lo sportello). Dopo aver girato il cibo richiudete lo sportello e premete Start.

Tabella di scongelamento in modalità microonde

Alimento	Quantità	Tempo approssimativo in minuti	Consigli
Carne (manzo, vitello..) Costolette, braciole Carne macinata	500 gr 1000 gr 200 gr 250 gr	14-18 min 25-30 min 4-6 min 6-8 min	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di carne di agnello, maiale, bistecche, costolette o macinata.
Pollo Pezzi di pollo Anatra Pezzi di tacchino	1000 gr 500 gr 1700 gr 500 gr	20-25 min 12-15 min 25-40 min 12-18 min	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare l'alimento quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o a pezzi.
Pesce intero Granchi Trota Filetto	500 gr 250 gr 340 gr 250 gr	7-10 min 5-7 min 4-6 min 5-7 min	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
Pane Panini Biscotti	1000 gr 4 pezzi 500 gr	13-15 min 1-3 min 6-8 min	Sistemare il pane e i prodotti da forno su apposita carta da cucina che assorbe l'umidità; scongelare gradualmente i prodotti da forno più delicati.
Torta Dolce alla frutta	1 pezzo 1 pezzo	1 min 2-3 min	

COTTURA CON I PROGRAMMI AUTOMATICI

Univers 25 ha 10 programmi pre-impostati per la cottura di alimenti specifici e 7 programmi pre-impostati per la cottura del pane.

Programmi per la cottura a microonde di alimenti specifici

N.B: il timer è nel formato min:sec

FISH (pesce): per cuocere un pesce di 450 gr. Dopo aver lavato e tolto la pelle dal pesce, fate delle incisioni nel pesce. Mettete il pesce in un piatto piano di 22-27 cm di diametro. Cospargete di aromi. Dopo la cottura, lasciate riposare due minuti. Timer 6:30.

RICE (riso): lavate il riso e lasciatelo a bagno per 30 min. Seguite le proporzioni riso/acqua consigliate:

Riso	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg
Acqua	300ml	600ml	900ml
Timer	10:30	14:15	18:00

Coprire. Dopo la cottura, mantenere coperto per 5 minuti o fino ad assorbimento dell'acqua.
E' possibile usare questo programma anche per cuocere la pasta:

Pasta	100g	200g	300g
Acqua	300ml	600ml	900ml

Non coprire. Durante la cottura, muovere parecchie volte. Dopo la cottura, lasciare a riposo 1 o 2 minuti.

STEAK (bistecca): Porre le parti magre nel mezzo del piatto e le parti più spesse verso il bordo. Potete proteggere l'estremità della bistecca con dei fogli di alluminio per evitare una cottura eccessiva. Attenzione a non porre i fogli di alluminio troppo vicini alla parete del forno e a non utilizzarne quantità eccessive. Timer 18:00.

PIZZA: programma per riscaldare una pizza di 150 gr. Timer 1:00.

POTATO (patate): Scegliere delle patate di taglia media, circa 200 gr, lavarle e asciugarle. Peso totale delle patate 0,45-0,65 kg. Mettere le patate in un piatto largo e coprire con la pellicola trasparente per evitare perdite di acqua. Girare le patate a metà cottura. Timer 7:12 per 0,45 kg; timer 10:12 per 0,65 kg.

POPCORN: questo programma permette di cuocere i popcorn per microonde che si trovano in commercio già nelle apposite buste da 85/100 gr. Se durante la cottura la distanza tra lo scoppiettio di un popcorn e l'altro supera i 2 secondi significa che i popcorn sono pronti, premere il pulsante Stop per fermare la cottura.
3.0 = 85 gr -- timer 2:30
3.5 = 100 gr -- timer 2:40

CHICKEN (pollo): Porre le parti magre nel mezzo del piatto e le parti più spesse verso il bordo. Potete proteggere l'estremità della bistecca con dei fogli di alluminio per evitare una cottura eccessiva. Attenzione a non porre i fogli di alluminio troppo vicini alla parete del forno e a non utilizzarne quantità eccessive. Timer 33:00.

BEVERAGE (bevanda): scaldare una tazza di 0,25-0,50 ml di liquido. La temperatura del liquido dovrebbe essere di circa 5-10 °C. Utilizzate una tazza a larga apertura e non coprire.
Timer 2:20 per 0,25 ml; timer 4:40 per 0,50 ml.

FRESH VEGETABLE (verdure fresche): posizionare tra gli 0,2 kg e gli 0,8 kg di verdure in un piatto adatto al forno a microonde. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua per 0,2-0,4 kg di verdure e 4 cucchiai d'acqua dagli 0,5 kg agli 0,8 kg. Coprire con la pellicola trasparente per la cottura. Dopo la cottura, muovere e lasciare riposare.
Timer da 2:30 a 9:30 in base ai kg impostati.

FROZEN VEGETABLE (verdure surgelate): seguire le indicazione date per le verdure fresche. Timer da 3:50 a 14:50 in base ai kg impostati.

Deutsch

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN (Die Geräte entsprechen den EWG—Vorschritten)

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfalle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt werden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht uberschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anbschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer G3 FERRARI Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen.Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nahe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Handen und Füßen berühren.
14. Für absolute Bestriebssicherheit nur vorgesehene Zubehorteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungs einflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen .
19. Beim Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewharen.

Panneau de contrôle
Nettoyez soigneusement le panneau de contrôle. Essuyez délicatement le tableau à l'aide d'un chiffon humide d'eau seulement. Ne pas gratter ou utiliser de nettoyants chimiques d'aucune sorte. Utiliser de l'eau à petite dose.
Parois internes
Nettoyez les surface internes à l'aide d'un chiffon doux et de l'eau tiède par raison d'hygiène. Après utilisation, essuyez le cache guide d'ondes (plaque mica) dans le four à l'aide d'un chiffon doux et humide pour enlever toute éclaboussure d'aliment. Les éclaboussures incrustées peuvent provoquer de la fumée ou s'enflammer. Ne pas retirer le cache du guide d'ondes.
Ne pas utiliser de détergents même de four, de nettoyants abrasifs durs, de tampons à récurer du commerce sur aucune partie de votre four micro-ondes. Ne jamais pulvériser directement de détergent de four directement sur votre four.
Utiliser très peu d'eau. Bien essuyer avec un chiffon doux pour s'assurer qu'il ne reste pas d'eau.
Plateau rotatif / support du plateau / axe de rotation
Lavez avec de l'eau savonneuse tiède et séchez soigneusement.
Astuce: après une longue utilisation du four à micro-ondes, des odeurs désagréables pourraient être perceptibles, vous pouvez vous en débarrasser grâce à l'une des trois astuces suivantes :
1. Mettez quelques tranches de citron dans une tasse puis chauffez à forte température pendant 2-3 min.
2. Mettez une tasse de thé rouge dans le four et faire chauffer à forte température.
3. Posez quelques pelures d'orange dans le four puis chauffez-les à forte température pendant 1 minute.

Moule à pain
Frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun agent agressif ou abrasif pour ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif. Le moule doit être complètement sec avant installation.
Lame de pétrissage
Elle se démonte facilement pour le nettoyage, nettoyez-la soigneusement avec un chiffon en coton humide. Si la lame de pétrissage est difficile à extraire de son axe, remplissez le moule d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 min, puis retirez-la. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur

ENTRETIEN

Attention: il est dangereux pour toute personne, autre qu'un agent technique qualifié, d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait de tout couvercle de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
Attention: EXPOSITION AUX MICRO-ONDES
Ne vous exposez pas aux radiations du générateur de micro-ondes ou de toutes autres parties conductrices d'énergie des micro-ondes.
Durant le service, les pièces énumérées ci-dessous peuvent être retirées et donner accès à des tensions au-dessus de 250 V à la terre.
1. Magnétron 2. Transformateur de haute tension 3. Condensateur de haute tension 4. Diode de haute tension
5. Fusible de haute tension

Les circonstances listées ci-dessous peuvent déboucher sur une exposition aux micro-ondes durant le service.
1. Installation incorrecte du magnétron.
2. Mauvais ajustage entre le verrouillage de la porte, la charnière et la porte.
3. Installation incorrecte du support d'interrupteur.
4. Porte, joint de porte ou enceinte sont endommagés.

REMARQUE

Si les diodes indiquent Err0 pendant le fonctionnement, cela signifie que le capteur est court-circuité et doit être remplacé au service le plus proche.
Si les diodes indiquent Err1 pendant le fonctionnement, cela signifie que le capteur est en circuit ouvert et doit être remplacé au service le plus proche.
Si les diodes indiquent Err2 pendant le fonctionnement, cela signifie que la température programmée est supérieure à celle de l'enceinte.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits G3 FERRARI.

Istruzioni per l'uso dei programmi per la cottura di alimenti specifici

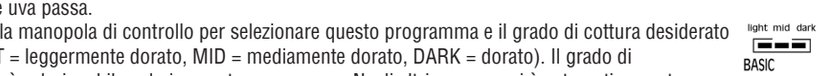
1. Premete Stop.
2. Selezionate un programma usando la manopola di controllo. Sul display vengono evidenziati prima i programmi per la cottura del pane poi, continuando a ruotare la manopola di controllo, vengono visualizzati i programmi per la cottura degli alimenti specifici.
3. Premete il pulsante Start per confermare il programma.
4. Se possibile selezionate il peso dell'alimento usando la manopola di controllo. Solo nei programmi RICE, POTATO, POPCORN, BEVERAGE, FRESH VEGETABLE, FROZEN VEGETABLE è possibile selezionare il peso.
5. Premete il pulsante Start per avviare il programma.
6. Per terminare la cottura anzitempo premete due volte il pulsante Stop.

Osservazioni:
1. I tempi di cottura suddetti si basano su degli alimenti specifici che sono alla temperatura ambientale di 20-25°C. La durata di cottura può variare in funzione della temperatura degli alimenti.
2. Durante la cottura delle patate e del pesce, è consigliato di coprirli con la pellicola trasparente per la cottura per evitare le perdite di acqua.
3. Per la cottura degli alimenti specifici, la temperatura, il peso e la forma dell'alimento influenzano largamente sull'effetto di cottura.

Programmi per la cottura del pane

N.B. il timer è nel formato ore:min

BASIC (pane semplice): impasto, lievitazione e cottura di pane bianco e nero. Anche per pane condito con aggiunta di odori e uva passa.
Girate la manopola di controllo per selezionare questo programma e il grado di cottura desiderato (LIGHT = leggermente dorato, MID = mediamente dorato, DARK = dorato). Il grado di cottura è selezionabile solo in questo programma. Negli altri programmi è automaticamente "mediamente dorato".
Premete il pulsante Start per confermare.
Scegliete il peso del pane con la manopola di controllo: 1.5 lb = 600 gr / 2.0 lb = 900 gr.
Timer 2:53 per 1,5 lb di pane; timer 3:00 per 2,0 lb di pane.



SWEET (pane dolce): impasto, lievitazione e cottura di pane dolce. Scegliete il peso del pane con la manopola di controllo: 1.5 lb = 600 gr / 2.0 lb = 900 gr. Timer per 1,5 lb di pane 2:50; timer per 2,0 lb di pane 2:55.

FRENCH (pane francese): impasto, lievitazione e cottura di pane francese con consistenza più soffice e crosta dorata. Lievitazione prolungata della pasta. Scegliete il peso del pane con la manopola di controllo: 1.5 lb = 600 gr / 2.0 lb = 900 gr. Timer 3:40 per 1,5 lb di pane; timer 3:50 per 2,0 lb di pane.

WHOLE WHEAT (pane integrale): impasto, lievitazione e cottura di pane integrale.
Tale impostazione prevede un tempo di preriscaldamento per consentire a questo tipo di farina di assorbire l'acqua e gonfiarsi. In questo caso, si sconsiglia di utilizzare il timer di ritardo in quanto può dare risultati insoddisfacenti. Scegliete il peso del pane con la manopola di controllo: 1.5 lb = 600 gr / 2.0 lb = 900 gr. Timer 3:32 per 1,5 lb di pane; timer 3:40 per 2,0 lb di pane.

QUICK (rapido): Impasto, lievitazione e cottura di pane in minor tempo. Il pane preparato con questa impostazione è solitamente più piccolo e presenta una consistenza densa. Scegliete il peso del pane con la manopola di controllo: 1.5 lb = 600 gr / 2.0 lb = 900 gr. Timer 1:40.

DOUGHT (impasto): Questa impostazione prepara soltanto l'impasto, ma non cuoce il pane finale.
È pertanto necessario togliere l'impasto e modellarlo per ottenere panini, pizza, baguette ecc. Con questa impostazione è possibile preparare qualunque impasto. Non superare i 900 gr di ingredienti miscelati.
Timer 1:26.

CAKE (dolci): Questa impostazione consente di miscelare gli ingredienti e quindi di cuocerli per un tempo preimpostato. È necessario miscelare due gruppi di ingredienti in apposite ciotole prima di introdurli nella macchina per il pane. Impasto, lievitazione e cottura in forno di dolci. E' possibile selezionare una temperatura di 175 °C o 220 °C ruotando la manopola di controllo. Timer 1:28.

Istruzioni per l'uso dei programmi per la cottura del pane

1. Posizionate la lama impastatrice all'interno del contenitore del pane centrandola nell'apposito perno. Posizionate gli ingredienti nel contenitore del pane secondo l'ordine menzionato nella ricetta. Abitualmente, l'acqua o le sostanze liquide devono essere poste per prime nel contenitore, poi aggiungete lo zucchero, il sale e la farina. Per ultimo aggiungete il lievito tenendolo separato dagli ingredienti liquidi e dal sale (facendo ad esempio una piccola cavità nella farina e posizionandoci il lievito).
2. Posizionate il contenitore del pane nel forno centrando gli appositi perni, fatelo ruotare in senso orario finché non si blocca nella corretta posizione e chiudete lo sportello.
3. Premete il pulsante Stop.
4. Selezionate un programma ruotando la manopola di controllo. Nel primo programma di cottura del pane "Basic", ruotando la manopola di controllo, è possibile selezionare anche il grado di doratura. Continuando a ruotare la manopola di controllo verranno evidenziati tutti gli altri programmi.
5. Premete Start per confermare.
6. In alcuni programmi è possibile impostare il peso della pagnotta a 600 gr (1.5 lb) o 900 gr (2.0 lb) ruotando la manopola di controllo. Nel programma CAKE è possibile scegliere tra due differenti temperature di cottura.
7. Se non desiderate avviare immediatamente la cottura, potete impostare un timer di ritardo dell'avviamento: tenete premuto il pulsante "Clock" per 3 secondi e impostate l'orario di avviamento del forno con la manopola di controllo (vedi paragrafo "Cottura Ritardata"). Poi premere Start.
   Nota: deve essere stata pre-impostata l'ora corrente seguendo il paragrafo "Regolazione dell'ora".
   Osservazione: gli ingredienti deperibili come le uova, il latte fresco, il lievito fresco non possono essere utilizzati con il timer di ritardo della cottura in quanto potrebbero deteriorarsi.
8. Se non desiderate programmare la funzione di ritardo della cottura, premere direttamente Start per lanciare immediatamente la cottura, il display indicherà il tempo di cottura che manca alla fine della cottura.
9. Dopo la prima fase di impasto un bip vi avvertirà che è possibile aggiungere frutta e/o noci. Consigliamo di controllare anche la consistenza dell'impasto. Aprite lo sportello: se c'è troppa acqua nell'impasto aggiungete un po' di farina, se c'è troppa farina aggiungete un po' di acqua. Richiudete lo sportello e premete Start.
10. Una volta trascorso il tempo di cottura verranno emessi 6 bip, aprite lo sportello del forno e togliete con molta cautela il contenitore per il pane dal forno utilizzando sempre dei guanti da forno.
    Se a fine cottura non siete presenti, il pane verrà tenuto automaticamente in caldo nel forno per un ora.
11. Non togliete il pane dal contenitore prima che si sia raffreddato completamente, utilizzare poi una spatola antiaderente per staccare dolcemente le estremità del pane dello stampo.
12. Capovolgete il contenitore ed estraete il pane posandolo su una griglia dove verrà eliminata l'eventuale umidità in eccesso. Riempite immediatamente il contenitore del pane con acqua calda per evitare che la lama rimanga bloccata sull'albero. Talvolta la lama impastatrice può rimanere all'interno della pagnotta, attendere sino a quando la pagnotta non si sia raffreddata e quindi rimuovete la lama impastatrice. Non cercate di rimuovere la lama con le mani finchè il pane è caldo perchè c'è il rischio di scottarsi. Usate l'apposito uncino (16).
13. Lavate il contenitore in acqua calda per rimuovere ogni residuo di pasta. Asciugate bene.

Attenzione: non utilizzare mai la funzione microonde o grill finché il contenitore per il pane è all'interno del forno.
Si può interrompere in qualsiasi momento la cottura tenendo premuto il pulsante Stop per 3 secondi.

Dopo che la macchina del pane ha impastato gli ingredienti ed iniziato la lievitazione non bisogna aprire lo sportello del forno altrimenti il pane si sgonfia!

Consigliamo di utilizzare la funzione macchina del pane ad una temperatura ambientale del forno compresa tra 15°C e 34°C. Se il forno viene prima utilizzato in modalità microonde o grill, la sua temperatura interna è di conseguenza troppo elevata, lasciate raffreddare il forno prima di fare il pane.
La temperatura degli ingredienti deve essere ambientale.

Une fois la cuisson micro-ondes terminée, le mode grill se mettra en route automatiquement.
Remarques: on ne peut avoir plus de 4 séquences par cuisson.
Répétez les étapes 1.1 et 1.2 si vous voulez poursuivre la cuisson.
Astuces pour une bonne cuisson aux micro-ondes

1. Placer les aliments correctement et la partie la plus épaisse dirigée vers l'extérieur du plat.
2. Il convient de bien surveiller la cuisson. Sélectionner le temps de cuisson le plus faible et poursuivre si nécessaire.
3. Couvrir les aliments avant de les cuire.
   Voir ce que suggère la recette: serviettes en papier, film ou couvercle spéciaux micro-ondes. Ceci évite les projections et permet une cuisson plus uniforme. (cela permet aussi de garder le four propre).
4. Protéger les aliments.
   Utilisez de petits morceaux de feuille d'aluminium pour recouvrir les parties minces de viande ou de poulet afin d'éviter une cuisson excessive.
5. Remuer les aliments de l'extérieur vers le centre du plat si possible une à deux fois durant la cuisson.
6. Retourner les aliments.
   Certains aliments comme le poulet, les hamburgers ou les biftecks doivent être retournés au moins une fois en cours de cuisson.
7. Déplacer les aliments: par exemple, les boulettes de viande doivent être retournées et replacées du centre vers l'extérieur du plat.
8. Respecter le temps de repos.
   Après la cuisson, assurez un temps de repos suffisant.
   Retirer la préparation du four et remuer si possible.
   Couvrir et laisser reposer pour que la préparation finisse de cuire doucement sans cuisson excessive.
9. Vérifiez l'état de la cuisson.
   Chercher des signes indiquant que la température de cuisson a bien été atteinte. Les signes d'une bonne cuisson sont:
   - dégagement de vapeur de tout l'aliment et pas seulement du rebord.
   - les os des volailles bougent facilement.
   - le porc et la volaille ne sont pas roses.
   - le poisson est opaque et se défait facilement à l'aide d'une fourchette
10. Condensation.
    Phénomène normal pour une cuisson au micro-ondes. L'humidité et l'eau des aliments influent sur l'importance de la condensation dans le four. En général, les aliments couverts génèrent moins de condensation que les aliments non couverts. Vérifier que les aérations ne sont pas obstruées.
11. Plat à rissoler.
    Lorsque vous utilisez des plats à rissoler, placez toujours dessous une matière thermorésistante telle qu'un plat en porcelaine afin de ne pas endommager le plateau tournant et le support de plateau, du fait de la chaleur. Le temps de préchauffage spécifié par le fabricant du plat doit être respecté.
12. Emballage plastique convenant aux micro-ondes
    Lors de la cuisson d'un aliment à forte teneur de graisse, évitez de mettre en contact l'aliment avec l'emballage qui pourrait fondre dans ce cas.
13. Ustensiles en plastique adaptés aux micro-ondes
    Certains ustensiles en plastique pour micro-ondes ne sont pas adaptés pour la cuisson d'aliments à haute teneur en graisse et sucre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer le four à intervalles réguliers
Retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant le nettoyage. Et si possible, laissez la porte ouverte pour être sûr qu'il soit hors fonction pendant le nettoyage.
Extérieur
L'extérieur doit être nettoyé avec un chiffon doux et de l'eau tiède et savonneuse, essuyer avec un chiffon doux. Eviter l'utilisation de produits abrasifs rugueux.
Porte
Nettoyer fréquemment la porte et la fenêtre des deux côtés, le joint d'étanchéité et les parties adjacentes à l'aide d'un chiffon humide pour retirer tâches et éclaboussures. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

Gâteau (Cake)

Poids	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Eau tiède	70 ml	100 ml
Farine 00	340 gr	500 gr
Beurre	120 gr	175 gr
Sucre	55 gr	80 gr
Levure	10 gr	15 gr
Sel fin	10 gr	15 gr
Oeufs	2	3

CUISSON DIFFÉRÉE

Si vous voulez différer la cuisson, vous pouvez programmer le menu et le temps de cuisson et le four se mettra en marche à l'heure que vous avez programmée. La programmation consiste en deux points:
1. Programmer l'heure actuelle.
2. Choisir le programme et le temps de cuisson.

Exemple: vous voulez que le four micro-ondes se déclenche automatiquement

1. Programmer l'heure actuelle:
   1.1 Appuyez sur le bouton Clock;
   1.2 Pressez le button de commande pour programmer l'heure, et le chiffre des heures, va clignoter;
   1.3 Pressez de nouveau Clock pour confirmer;
   1.4. Pressez le button de commande pour entrer les minutes;
   1.5. Appuyez sur Clock ou attendez 5 secondes et le chiffre des minutes va arrêter de clignoter.
2. Programmer le type et le temps de cuisson:
   2.1 Sélectionnez la puissance de cuisson avec le four micro-ondes (Power)
   2.2. Pressez le button de commande pour entrer le temps de cuisson.
   2.3. Appuyez pendant 3 secondes sur Clock pour revenir à l'heure actuelle.
3. Entrez l'heure de début. Répétez les étapes 1.2, 1.3, 1.4
4. Pressez Clock pour valider la programmation. La programmation est maintenant active. Et la cuisson commencera à 14 h 20 min.
5. Vous pouvez vérifier l'heure de départ en appuyant sur Clock.

REMARQUE: Les cuissons automatiques, les décongélations, la préparation de gâteaux ne peuvent être différées.

CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Pour obtenir la meilleure cuisson possible, certaines recettes requičrent différents types de cuisson et durées. Vous pouvez faire votre propre programmation comme indiqué ci-dessous:

Exemple: vous voulez cuire des aliments sur mode micro-onde pendant 3 minutes puis sur grill pendant 9 minutes. Il y aura 2 séquences à programmer.

Séquence 1: micro-onde pendant 3 min
1.1 Pressez Power.
1.2 Tournez le button de commande pour sélectionner le temps de cuisson.

Séquence 2: grill pendant 9 min
2.1 Pressez Grill/Combi Conv.Combi pour choisir la fonction
2.2 Tournez le button de commande pour sélectionner le temps de cuisson.
2.3 Pressez Start. La cuisson commence.

Gli ingredienti del pane

Farina

La farina più adatta alla panificazione è quella con una percentuale di glutine più elevata che si può ottenere facilmente mischiando la farina 00 e Manitoba. Possono anche essere usate farine di cereali diversi dal grano tenero ma comunque sempre con una percentuale di glutine abbastanza elevata in quanto è meno probabile che il pane si possa sgonfiare dopo la lievitazione.

Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante che rende anche la crosta più dorata e spessa. Inoltre rende più attiva la lievitazione. Si utilizza abitualmente lo zucchero bianco.

Lievito

E' possibile utilizzare sia il lievito fresco che quello disidratato. Se viene messo a contatto con il sale diventa inattivo.

1 cucchiaino di lievito secco = ¾ cucchiaino di lievito istantaneo
1.5 cucchiaini di lievito secco = 1 cucchiaino di lievito istantaneo
2 cucchiaini di lievito secco = 1.5 cucchiaini di lievito istantaneo

Il lievito deve essere conservato in frigorifero, perché diventa inattivo a temperature più elevate.
Prima dell'uso verificate la data di scadenza del vostro lievito. Dopo l'uso rimettete il lievito rimantente in frigorifero il prima possibile. Solitamente, se il pane non lievita, significa che il lievito non è più attivo.

Per verificare se il vostro lievito è fresco ed attivo:
1. Versate ½ bicchiere di acqua calda (45-50°C) in un bicchiere graduato.
2. Aggiungete 1 cucchiaino di zucchero bianco nel bicchiere e mescolate. Cospargete poi 2 cucchiaini di lievito sull'acqua.
3. Ponete il bicchiere graduato in un luogo caldo per circa 10 min. Non muovete l'acqua.
4. La quantità di schiuma deve raggiungere l'orlo del bicchiere. Altrimenti significa che il lievito è scaduto o inattivo.

Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane ed il colore della crosta. Ma il sale può anche impedire al lievito di far lievitare l'impasto. Non utilizzate mai troppo sale in una ricetta. Se preferite potete anche non utilizzarlo.

Uova

L'aggiunta di uova può migliorare la struttura del pane, renderlo più nutritivo e dargli un sapore particolare. Prima di essere aggiunto l'uovo deve essere sbattuto.

Grasso, burro ed olio vegetale

L'aggiunta di grasso può rendere il pane più morbido e può allungare la durata di conservazione. Il burro deve essere sciolto o tagliato in piccoli pezzettini prima di essere aggiunto.

Lievito chimico

Il lievito chimico è utilizzato principalmente per fare lievitare il pani e i dolci nel programma QUICK (veloce) perché non necessita di un tempo di lievitazione.

Soda

Come sopra. Può essere combinata anche al lievito chimico.

Acqua ed altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In generale, la temperatura dell'acqua dovrebbe essere compresa tra 20°C e 25°C.
Nel programma QUICK (veloce) l'acqua dovrebbe avere una temperatura di circa 45-50°C per ottenere una lievitazione veloce dell'impasto.
L'acqua può essere sostituita dal latte fresco che rafforza il sapore del pane e migliora il colore della crosta.
Certe ricette possono specificare l'utilizzazione di succo nello scopo di rinforzare il sapore del pane, per es: succo di mela, succo di arancia, succo di limone, ecc.

Peso degli ingredienti

Una tappa importante per fare del buon pane consiste nell'utilizzare gli ingredienti in proporzioni adeguate.
Consigliamo di utilizzare il bicchiere graduato ed il cucchiaio dosatore per ottenere delle proporzioni esatte.

Pesare gli ingredienti liquidi
Le soluzioni a base di acqua o di latte fresco devono essere misurate con l'aiuto del bicchiere graduato.
Osservate il livello dell'ingrediente misurato ponendo i vostri occhi orizzontali all'ingrediente. Dopo l'uso pulite bene il bicchiere graduato.

Ordine degli ingredienti

Bisogna rispettare l'ordine in cui gli ingredienti devono essere aggiunti. In generale, l'ordine è il successivo: ingredienti liquidi, uova, sale e latte, polvere, ecc. Quando ponete gli ingredienti nella casseruola, la farina non deve essere tutta umida. Il lievito può essere posto solo su della farina secca. Inoltre, il lievito non deve entrare in contatto con il sale. Dopo che gli ingredienti vengono impastati una prima volta, un bip vi ricorda di inserire gli ingredienti come frutti, noci, uvetta ecc. Quando utilizzate il timer di ritardo non aggiungete mai ingredienti deperibili come latte, uova o frutti.

Problemi eventuali

P= Problema C= Causa S= Soluzione

P Del fumo esce dalle feritoie di ventilazione durante la cottura
C Alcuni ingredienti hanno aderito alla resistenza o sono vicini a quest'ultima, oppure dell'olio è rimasto sulla superficie della resistenza dopo l'ultima utilizzazione.
S Fate funzionare a vuoto per 10-15 min per eliminare l'olio delle resistenze facendo attenzione a non bruciarvi.
P Il pane appare sgonfio al centro e risulta umido alla base.
C Il pane è stato mantenuto al caldo ed è restato troppo tempo nel contenitore per il pane, è evaporata troppa acqua.
S Togliete il pane prima del termine della funzione di mantenimento in caldo.
P E' molto difficile estrarre il pane.
C La lama impastatrice è incastrata all'asse nel contenitore per il pane.
S Dopo aver estratto il pane, aggiungete dell'acqua calda nel contenitore per il pane ed immergete la lama impastatrice per 10 minuti, dopodichè toglietela e pulitela bene.
P Gli ingredienti non si mescolano in modo uniforme e cuociono male.
C E' stato selezionato un programma inadatto
S Selezionate un programma appropriato.
S Dopo l'avvio premere Stop per mettere in pausa l'apparecchio.
Mescolate di nuovo gli ingredienti e ripetete se il tempo di impastatura è troppo lungo.
C Dopo l'avvio viene aperto lo sportello più volte e il pane è secco e la crosta non dorata.
S Non aprite il coperchio durante l'ultima fase di lievitazione.
C. Non funziona bene la rotazione della lama impastatrice e non mescola in modo adeguato.

Pain français (French)

Poids	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Eau	200 ml	300 ml
Farine 00	240 gr	360 gr
Farine 0	130 gr	190 gr
Sel fin	8 gr	12 gr
Huile végétale	12 gr	18 gr
Sucre	5 gr	10 gr
Levure	8 gr	11 gr

Pain complet (Whole Wheat)

Poids	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Eau	270 ml	350 ml
Farine de blé complet	410 gr	540 gr
Miel	5 gr	5 gr
Sel fin	5 gr	5 gr
Levure	8 gr	11 gr

Pain rapide (Quick)

Poids	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Eau	280 ml	375 ml
Farine 00	390 gr	525 gr
Farine 0	50 gr	75 gr
Sel fin	5 gr	5 gr
Huile végétale	11 gr	15 gr
Sucre	5 gr	5 gr
Levure	8 gr	11 gr

Pâte pour pizza (Dough)

Poids	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Eau	180 ml	265 ml
Farine 00	230 gr	350 gr
Semoule remoulue	155 gr	230 gr
Sel fin	5 gr	5 gr
Huile végétale	15 gr	17 gr
Sucre	15 gr	17 gr
Levure	9 gr	12 gr

P: Le pain s'effondre au milieu pendant la cuisson.
C: 1. La farine utilisée n'est pas une poudre assez forte et ne peut faire monter la pâte.
2. La vitesse d'activation de la levure est trop rapide ou sa température est trop élevée.
3. La quantité d'eau est excessive rendant la pâte trop humide et trop souple.
S: 1. Utilisez de la farine à pain ou de la poudre plus forte.
2. Utilisez la levure dans les conditions de température de la pièce.
3. Ajustez la quantité d'eau suivant la recette.
P: Le poids du pain est très élevé et sa texture est trop dense.
C: 1. Trop de farine ou trop peu d'eau.
2. Trop d'ingrédients de fruits, ou trop de farine de blé complet.
S: 1. Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
2. Réduisez la quantité des ingrédients correspondants et augmentez la quantité de levure.
P: Le milieu de la miche est creux lorsque vous découpez celle-ci.
C: 1. L'eau est en quantité excessive, ou pas de sel.
2. La température de l'eau est trop élevée.
S: 1. Réduisez la quantité d'eau et vérifiez la présence de sel.
2. Vérifiez la température de l'eau.
P: La surface du pain adhère à la poudre sèche
C: 1. Le pain contient des ingrédients fortement glutineux tels que du beurre, des bananes, etc..
2. La pâte n'est pas remuée de manière adéquate, car il y a trop peu d'eau.
S: 1. Nettoyez la pâte à la main pendant le mélange
2. Vérifiez la quantité d'eau et l'assemblage mécanique du four à pain.
P: La croûte est trop épaisse, la couleur est trop foncée lorsque vous faites des gâteaux ou des aliments avec une quantité excessive de sucre.
C: Des ingrédients différents ou des recettes différentes ont une large influence sur la cuisson du pain. La couleur de cuisson va devenir très foncée à cause d'une trop grande quantité de sucre.
S: Si la couleur de cuisson est trop foncée pour une recette contenant trop de sucre, pressez Stop pour interrompre le programme 5-10 min avant la fin prévue. Avant d'ôter le pain, vous devriez garder le pain au chaud pendant 20 min, le couvercle fermé.

Pain normal (Basic)

Poids	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Eau	270 ml	350 ml
Farine 00	380 gr	500 gr
Beurre	5 gr	7 gr
Sel fin	5 gr	8 gr
Poudre de lait	15 gr	30 gr
Sucre	15 gr	30 gr
Levure	8 gr	11 gr

Pain sucré (Sweet)

Poids	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Lait	220 ml	275 ml
Farine 00	390 gr	500 gr
Beurre	20 gr	25 gr
Sel fin	5 gr	5 gr
Oeufs	1	2
Miel	23 gr	30 gr
Levure	8 gr	11 gr

S Verificate che il foro della lama impastatrice sia libero, togliete il contenitore per il pane e verificate che i perni ruotino; se non è così contattate un centro assistenza.
P Dopo aver premuto Start o Stop il display mostra "H:HH".
C La temperatura nel forno è troppo alta per fare del pane.
S Premete il tasto Stop, scollegate della corrente il forno, estraete il contenitore per il pane dal forno, lasciate lo sportello aperto e aspettate che il forno si raffreddi.
P Si sente il rumore del motore, ma l'impasto non si muove.
C Il contenitore per il pane non è fissato correttamente o l'impasto è troppo per poter essere mescolato.
S Verificate che il contenitore per il pane sia fissato nella corretta posizione, che la pasta sia stata fatta secondo la ricetta e che gli ingredienti siano stati pesati con precisione.
P Il pane straborda dal suo contenitore fino a toccare la parte superiore del forno.
C Troppo lievito, troppa farina o troppa acqua, oppure la temperatura ambientale è troppo alta.
S Verificate i fattori citati, riducete le quantità nelle giuste proporzioni.
P La quantità di pane è troppo poca o l'impasto non ha lieviato.
C Troppo poco lievito nell'impasto oppure il lievito era inattivo a causa di una temperatura dell'acqua troppo elevata o il lievito è entrato in cotatto con il sale prima dell'impasto.
S Verificate la quantità e l'efficacia del lievito.
P L'impasto è così grande che trabocca dal contenitore per il pane.
C La quantità di liquido è troppa rendendo l'impasto troppo leggero oppure il lievito è in quantità eccessiva.
S Riducete la quantità di liquido e rinforzate la consistenza dell'impasto.
P Il pane si sgonfia nella parte centrale durante la cottura.
C La farina utilizzata ha poco glutine e non riesce a lievitare bene.
S Utilizzate della farina più forte.
C La lievitazione è troppo breve o troppo veloce a causa della temperatura eccessiva dell'acqua o dell'alloggiamento di cottura o a causa dell'eccessiva umidità.
S Utilizzate lievito a temperatura ambiente e acqua a 20/25 °C.
C La quantità di acqua è eccessiva rendendo la pasta troppo umida e troppo soffice.
S Aggiustare la quantità di liquido. Se si usano ingredienti che contengono acqua, si deve di conseguenza ridurre la dose di liquido da aggiungere.
P Consistenza troppo pesante del pane.
C Troppa farina o troppo poca acqua.
S Ridurre la quantità di farina o aumentare la quantità di acqua.
C Troppi grani, troppa farina integrale o troppi ingredienti aggiuntivi (frutta ecc).
S Aggiustare le dosi degli ingredienti.
P Quando tagliate il pane ci sono molti buchi e la struttura è grossolana.
C Troppa acqua o mancanza di sale.
S Ridurre la quantità di acqua e verificate la presenza di sale.
C La temperatura dell'acqua è troppo elevata.
S Verificate la temperatura dell'acqua.
P Si deposita della farina sulla crosta del pane.
C Il pane contiene degli ingredienti glutinosi come burro, banane, eccetera..
S Pulite l'impasto con le mani durante durante la fase di miscelazione.
C La pasta non è impastata in modo adeguato perché c'è troppo poca acqua.
S Verificate la quantità di acqua e il corretto funzionamento della lama impastatrice.
P La crosta è troppo spessa e il colore è troppo scuro quando sfornate dei dolci o degli alimenti con una quantità eccessiva di zucchero.
C Il colore di cottura diventa molto scuro a causa di una elevata quantità di zucchero.
S Se il colore è troppo scuro in una ricetta che contiene troppo zucchero, premete Stop per interrompere il programma 5-10 minuti prima della fine prevista.
Prima di togliere il pane, mantenetelo al caldo per 20 minuti con lo sportello chiuso.

Ricette per l'uso della funzione macchina del pane

- Consigliamo di tenere separato il lievito dal sale il quale tende a rendere inattivo il lievito stesso (ad esempio mettendo prima l'acqua poi la farina e sopra la farina in lati opposti il lievito ed il sale).
- Se desiderate ritardare il timer e se la ricetta necessita di lievito, è preferibile utilizzare il lievito secco che non deve essere fatto "rinvenire" nel liquido in quanto, altrimenti, si attiverebbe subito. Inoltre non utilizzate ingredienti facilmente deperibili come uova, latte, frutta ecc.
- La riuscita delle ricette dipende da vari fattori quali l'umidità, la qualità degli ingredienti, la temperatura degli ingredienti ecc.. Se non siete completamente soddisfatti della riuscita della ricetta provate a variarla in base al vostro gusto e alla vostra esperienza!
- Evitate di aprire il coperchio durante la fase di cottura e lievitazione per non pregiudicare la bontà del prodotto.

Pane Bianco Tradizionale - Programma Base (Basic)

Peso	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Acqua	270 ml	350 ml
Farina 00	380 gr	500 gr
Margarina o burro	5 gr	7 gr
Sale	5 gr	8 gr
Latte in polvere	15 gr	30 gr
Zucchero	15 gr	30 gr
Lievito fresco	8 gr	11 gr

Pane Dolce - Programma Pane Dolce (Sweet)

Peso	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Latte fresco	220 ml	275 ml
Farina 00	390 gr	500 gr
Margarina o burro	20 gr	25 gr
Sale	5 gr	5 gr
Uova	1	2
Miele	23 gr	30 gr
Lievito fresco	8 gr	11 gr

Pane Bianco - Programma Francese (French)

Peso	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Acqua	200 ml	300 ml
Farina 00	240 gr	360 gr
Farina 0	130 gr	190 gr
Sale	8 gr	12 gr
Olio	12 gr	18 gr
Zucchero	5 gr	10 gr
Lievito fresco	8 gr	11 gr

Mesurer de la poudre sèche
La poudre sèche doit être conservée dans un environnement naturel et dans des conditions de relâchement appropriées, nivelez le bec du verre doucement pour assurer une mesure correcte.
Ordre des ingrédients
Il faut respecter l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être ajoutés. En général, l'ordre est le suivant: ingrédients liquides, oeufs, sel et lait, poudre, etc. Lorsque vous placez les ingrédients dans la casserole, la farine ne peut être complètement humide. La levure ne peut être placée que sur de la farine sèche. Par ailleurs, la levure ne doit pas entrer en contact avec le sel. Après que la farine a été pétrie pendant un certain temps, un bip vous rappelle d'insérer les ingrédients aux fruits. Si ces autres ingrédients sont ajoutés trop tôt, la saveur sera diminuée après un mixage prolongé. Lorsque vous utilisez la fonction différé sur une longue période de temps, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels qu'oeufs ou fruits.

Problèmes éventuels

P=Problème C=Cause S=Solution

P: De la fumée s'échappe de l'orifice de ventilation pendant la cuisson.
C: Certains ingrédients ont adhéré à l'élément chauffant ou sont à proximité de ce dernier, ou de l'huile est restée sur la surface de l'élément chauffant lors de la dernière utilisation.
S: Faites fonctionner à vide pendant 10-15 min afin d'éliminer l'huile des résistances en faisant attention à ne pas vous brûler.
P: Le pain s'effondre au milieu et la croûte sous le pain est trop épaisse.
C: Le pain a été gardé au chaud et est resté dans le moule trop longtemps, trop d'eau a disparu.
S: Otez le pain rapidement sans le garder au chaud.
P: Il est très difficile d'extraire le pain.
C: Le pétrisseur adhère de trop près à l'axe dans le moule.
S: Aprčs avoir extrait le pain, ajoutez de l'eau chaude dans le moule et immergez le pétrisseur pendant 10 minutes, puis ôtez-le et nettoyez.
P: Les ingrédients ne peuvent ętre mélangés de manière uniforme et cuisent mal.
C:
1. Un menu de programme inadapté a été sélectionné.
2. Après mise en marche, le bouton de marche/arrêt a été pressé ce qui a interrompu l'opération.
3. Après la mise en marche, le couvercle est ouvert à plusieurs reprises et le pain est sec, la croûte non brune.
4. La résistance est trop importante lors du mélange des ingrédients et le pétrisseur ne peut tourner et agiter le mélange de manière adéquate.

S:
1. Sélectionnez un menu de programme approprié.
2. Mélangez de nouveau les ingrédients de nouveau et répétez si le temps de pétrissage est trop long.
3. N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière levée de pâte.
4. Vérifiez l'orifice du pétrisseur, puis ôtez le moule à pain et opérez sans celui-ci; si le processus n'est pas normal, contactez un service agréé.

P: "H:HH" s'affiche après avoir pressé la touche Stop.
La température dans le four à pain est trop élevée pour faire du pain.
S: Pressez la touche Stop et débranchez le four à pain puis ôtez le moule et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que le four à pain ait refroidi.
P: Vous pouvez entendre le bruit du moteur, mais la pâte n'est pas remuée.
C: Le moule à pain est mal fixé ou la pâte est trop large pour pouvoir être agitée.
S: Vérifiez que le moule à pain est bien fixé, que la pâte est faite suivant la recette, et que les ingrédients ont été pesés avec précision.
P: La taille du pain est si grande qu'il exerce une pression sur le couvercle.
C: Trop de levure, de farine ou d'eau ou la température ambiante est trop élevée.
S: Vérifiez les facteurs cités, réduisez les quantités à leur juste proportion.ù
P: La taille du pain est trop petite ou la pâte n'est pas montée.
C: Pas de levure ou en quantité réduite, de plus elle est peut ętre inefficace en raison d'une température d'eau trop élevée, ou la levure est mélangée au sel.
S: Vérifiez la quantité et l'efficacité de la levure.
P: La pâte est si grande qu'elle déborde du moule à pain.
C: La quantité de liquide est trop importante rendant la pâte trop souple, ou la levure est en quantité excessive.
S: Réduisez la quantité de liquide et renforcez la fermeté de la pâte.

7. Sucre
   Le sucre est un ingrédient très important qui donne une saveur sucrée et une couleur au pain. Tout en renforçant les qualités nutritives de la levure. On utilise habituellement du sucre blanc. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre de coton peuvent être utilisés pour certaines recettes spéciales.
8. Levure
   La levure fermente le sucre présent dans la farine et produit le dioxyde de carbone provoquant la montée de la pâte et assouplissant les fibres internes. Cependant, la levure a besoin des carbohydrates nutritifs contenus dans le sucre et la farine.
   1 cac de levure sèche active = ¾ cac. De levure instantanée
   2 cac de levure sèche active = 1.5 cac. de levure instantanée
   5 cac de levure sèche active = 3 3/4 cac. de levure instantanée
   La levure doit être conservée au réfrigérateur, car elle serait inactive à des températures plus élevées. Avant utilisation, vérifiez la date de péremption de votre levure. Remettez-la au réfrigérateur aussi vite que possible après chaque utilisation. Habituellement, si le pain ne gonfle pas, c'est que la levure n'est plus active. Les étapes décrites ci-dessous vous permettront de vérifier si votre levure est fraîche et active ou non.
   a. Versez ½ tasse d'eau chaude (45-50°C) dans un verre mesureur.
   b. Ajoutez 1 cac de sucre blanc dans le verre et mélangez puis saupoudrez 2 cac de levure sur l'eau.
   c. Placez le verre mesureur dans un endroit chaud pendant environ 10 min. Ne remuez pas l'eau.
   d. La quantité de mousse doit atteindre 1 verre. Sinon, la levure est morte ou inactive.
9. Sel
   Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut aussi empêcher la levure de monter. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Si vous ne souhaitez pas utiliser de sel, ne le faites pas. Votre pain sera de plus grande taille si vous ne mettez pas de sel.
10. Oeufs
    L'ajout d'oeufs peut améliorer la texture du pain; le rendre plus nutritif et plus large et également lui donner une saveur particulière d'oeuf. Lorsque vous l'ajoutez, l'oeuf doit être remué de manière uniforme.
11. Graisse, beurre et huile végétale
    L'ajout de graisse peut rendre le pain plus souple et allonger la durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en minces dés avant d'être ajouté, afin de pouvoir être remué de manière uniforme une fois sorti du réfrigérateur.
12. Levure chimique
    La levure chimique est principalement utilisée pour gonfler les pains et gâteaux UltraRapides. Car elle ne nécessite pas de temps de gonflement et produit un gaz formant des bulles, lesquelles assouplissent la texture du pain grâce à une réaction chimique.
13. Soude
    Il s'agit du même principe que ci-dessus. Elle peut aussi être combinée à la levure chimique.
14. Eau et autres liquides
    L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. De manière générale, la température de l'eau devrait être comprise entre 20°C et 25°C. Cependant, celle-ci doit se situer aux alentours de 45-50°C pour obtenir une montée rapide de la pâte, afin de faire du pain UltraRapide. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou un mélange d'eau avec 2% de poudre de lait, ce qui renforcera la saveur du pain et améliorera la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent spécifier l'utilisation de jus dans le but de renforcer la saveur du pain, par ex.: jus de pomme, jus d'orange, jus de citron, etc.

Poids des ingrédients

Une étape importante pour faire du bon pain consiste à utiliser des ingrédients en proportions adéquates. Il est fortement suggéré d'utiliser le verre mesureur et la cuillère de mesure pour obtenir des proportions exactes, sinon la cuisson du pain en sera fortement affectée.

Peser des ingrédients liquides
Les solutions à base d'eau, de lait frais ou de poudre de lait doivent être mesurées à l'aide de verres mesureurs. Observez le niveau de l'ingrédient mesuré en plaçant vos yeux à l'horizontale de celui-ci. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez le verre mesureur consciencieusement pour vous assurer qu'il ne reste aucun ingrédient à l'intérieur.

Pane integrale - Programma Integrale (Whole Wheat)

Peso	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Acqua	270 ml	350 ml
Farina di frumento integrale	410 gr	540 gr
Miele	5 gr	5 gr
Sale	5 gr	5 gr
Lievito fresco	8 gr	11 gr

Pane Bianco Francese - Programma Veloce (Quick)

Peso	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Acqua	280 ml	375 ml
Farina 00	390 gr	525 gr
Farina 0	50 gr	75 gr
Sale	5 gr	5 gr
Olio	11 gr	15 gr
Zucchero	5 gr	5 gr
Lievito fresco	8 gr	11 gr

Impasto Per Pizza - Programma Impasto (Dough)

Peso	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Acqua	180 ml	265 ml
Farina 00	230 gr	350 gr
Semolino rimacinato	155 gr	230 gr
Sale	5 gr	5 gr
Olio	15 gr	17 gr
Zucchero	15 gr	17 gr
Lievito fresco	9 gr	12 gr

Pan Brioche - Programma Dolci (Cake)

Peso	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Acqua tiepida	70 ml	100 ml
Farina 00	340 gr	500 gr
Burro	120 gr	175 gr
Zucchero	55 gr	80 gr
Lievito fresco	10 gr	15 gr
Sale	10 gr	15 gr
Uova	2	3

COTTURA RITARDATA

Se preferite ritardare la cottura, potete impostare l'orario in cui desiderate che la cottura abbia inizio.
Prima di tutto dovete programmare l'ora attuale come indicato nel paragrafo "Regolazione dell'ora" poi:

1. Premete Stop.
2. Scegliete la cottura a microonde (premendo Power) oppure la cottura forno, grill o combinata (premendo Grill/Combi Conv.Combi) oppure un programma automatico per la cottura del pane o per la cottura di alimenti specifici.
3. Impostate il tempo di cottura ruotando la manopola di controllo.
   N.B.: se viene selezionato C, C1 o C2 prima di scegliere il tempo di cottura è necessario impostare la temperatura di cottura. Impostate quindi la temperatura con la manopola di controllo e premere Start. Impostate poi il tempo di cottura.
4. Tenete premuto il pulsante Clock per 3 secondi.
5. Impostate l'orario in cui si desidera far partire la cottura:
   A. ruotate la manopola di controllo per impostare le ore;
   B. premete Clock per confermare le ore e per passare a selezionare i minuti;
   C. ruotate la manopola di controllo per impostare i minuti;
   D. premete Clock per confermare l'orario impostato.

Ora il timer di ritardo della cottura è impostato. Il display continuerà a mostrare l'orario attuale. Per vedere l'orario programmato premere Clock.

Attenzione:

Non è possibile la programmazione nel programma di scongelamento.
Il forno non deve mai essere lasciato in funzione senza controllo.
Quando si imposta il timer di ritardo della cottura, assicurarsi che il forno, dopo che si è avviato, funzioni sempre sotto il controllo di qualcuno.
Se si vuole togliere il cibo dal forno prima che il programma sia stato completato, si deve cancellare il programma premendo il pulsante Stop. Non fare funzionare mai il forno a vuoto.
Al termine del programma il forno si spegne automaticamente e la parola End appare sul display.

COTTURA SEQUENZIALE

E' possibile impostare una cottura personalizzata combinando nella sequenza preferita i programmi: microonde, grill e combinato (G, G1, G2), forno ventilato e combinato (C, C1, C2). Si possono combinare fino a 4 diverse sequenze di cottura ripetendo i punti 2 e 3.

1. Premere Stop.
2. Premere Power per iniziare con la cottura a microonde
   oppure
   premere Grill/Combi Conv.Combi per iniziare la cottura con uno dei programmi C, C1, C2, G, G1, G2.
3. Selezionare il tempo di cottura con la manopola di controllo.
   N.B: Se viene selezionato C, C1 o C2 prima di scegliere il tempo di cottura è necessario impostare la temperatura di cottura. Impostare quindi la temperatura con la manopola di controllo e premere Start. Impostare poi il tempo di cottura.
4. Premere Power per proseguire la cottura con la funzione microonde
   oppure
   premere Grill/Combi Conv.Combi per proseguire la cottura con uno dei programmi C, C1, C2, G, G1, G2.
5. Selezionare il tempo di cottura con la manopola di controllo.
   N.B: Se viene selezionato C, C1 o C2 prima di scegliere il tempo di cottura è necessario impostare la temperatura di cottura. Impostare quindi la temperatura con la manopola di controllo e premere Start. Impostare poi il tempo di cottura.
6. Premere Start per avviare la cottura.
7. Al termine del programma personalizzato il forno si spegne automaticamente e il display mostrerà la parola "END".

7. Presser Start pour confirmer.
8. Tourner le bouton de commande de nouveau pour programmer le poids.
9. Maintenir enfoncé le bouton Clock pendant 3 s pour revenir à l'heure actuelle puis programmer l'heure voulue de démarrage de la cuisson selon le paragraphe 1.2-1.4. Fonction de cuisson différée, pressez le bouton de l'heure de nouveau pour valider le temps différé, dès lors l'appareil est programmé et la cuisson commencera à l'heure préréglée. Si l'étape 4 n'est pas effectuée, sautez cette étape.
10. Si vous ne désirez pas programmer la fonction de cuisson différée, presser directement pour lancer immédiatement la cuisson, les diodes indiquent alors le temps de cuisson par défaut.
11. Une fois le temps de cuisson écoulé, 6 bip retentiront, ouvrez la porte du four et retirez avec précaution le moule à pain grâce à des gants ou à une serviette épaisse. Si vous êtes absent à ce moment là, le pain sera tenu au chaud automatiquement pendant 1 heure. Pressez pendant 3 s le bouton Stop au moment de votre choix pour mettre fin à l'opération.
    Remarque: comme le moule à pain et le pain peuvent être très chauds, manipulez toujours avec précaution. En outre, ne jamais utiliser la fonction micro-ondes ou grill tant que le moule à pain est dans l'enceinte du four.
12. Ne pas retirer le pain avant qu'il ne soit complètement refroidi, utiliser ensuite une spatule non adhésive pour décoller doucement les extrémités du pain du moule. Il est conseillé de couper le pain à l'aide d'un couteau électrique ou denté au lieu d'un couteau à fruit ou de cuisine simple, car vous risquez de déformer le pain.

Environnement

Le four à pain peut fonctionner sur une large gamme de température, mais la température ambiante a son importance, nous conseillons une température ambiante comprise entre 15°C et 34°C. Si le four fonctionne en mode micro-ondes ou grill, la température de son enceinte est par conséquent trop élevée, laissez-le refroidir avant de faire du pain.

Présentation des ingrédients du pain

1. Farine de pain
   La farine à pain se caractérise par un taux de gluten élevé (elle peut aussi être appelée farine à haut gluten contenant un haut degré de protéines). Elle possède une bonne élasticité et peut conserver la taille du pain après que celui-ci a gonflé, l'empêchant de retomber. La proportion de gluten est supérieure à celle de la farine courante, cette farine peut donc être utilisée pour faire du pain de grande taille avec de meilleures fibres internes. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour faire du pain.
2. Farine simple tout usage
   La farine simple est faite à partir d'un mélange bien choisi de blé doux et dur, idéal pour cuire des pains ou des gâteaux express.
3. Farine de blé complet
   La farine de blé complet est faite à partir de farine complète broyée et contient de la peau de blé et du gluten. La farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine courante. Le pain fait à partir de farine de blé complet est habituellement plus petit en taille. Beaucoup de recettes combinent normalement de la farine de blé complet et de la farine à pain pour parvenir aux résultats les meilleurs.
4. Farine de blé noir
   La farine de blé noir, aussi nommée „farine brute", est un genre de farine à taux élevé de fibres similaire à celles de la farine de blé complet. Afin d'obtenir une grande taille après que le pain a gonflé, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.
5. Poudre à gâteau
   La poudre à gâteau est faite à partir de blé doux ou à faible taux de protéine, broyé, utilisé spécialement pour faire des gâteaux. Différentes farines semblent être similaires. En fait, la performance de la levure et leur degré d'ab sorbance diffèrent beaucoup en fonction des zones de culture, des conditions de culture, du processus de broyage et de la durée d'entrepôt. Vous pouvez choisir différentes marques pour tester, goûter, comparer et sélectionner celle qui produit les meilleurs résultats, en fonction de votre expérience et de vos propres goûts.
6. Farine de maïs et farine d'avoine
   Les farines de maïs et d'avoine sont faites à partir respectivement de maïs et d'avoine broyés. Elles constituent toutes les deux des ingrédients supplémentaires pour la cuisson de pain brut, et sont utilisées pour accentuer sa saveur et sa texture.

PIZZA: réchauffer une pizza de 150 gr.
BEVERAGE (boisson): Chauffer une tasse de 250-500 ml de liquide. La température du liquide sera de 5-10°C.
utilisez une tasse à large ouverture et ne pas couvrir.
FRESH VEGETABLE (légumes frais): Mettre entre 200-800 gr de légumes dans un plat allant au four à micro-ondes.
ajouter de l'eau. Couvrir avec un film de cuisson. Après la cuisson, remuer et laisser reposer. Ajouter de l'eau en fonction de la quantité de légumes.
** 200-400 gr: 2 cuillères à soupe ** 500-800 gr: 4 cuillères à soupe
FROZEN VEGETABLE (légumes surgelés): Pareil que pour les légumes frais.
POTATO (pomme de terre): Pommes vapeur. Choisir des pommes de terre de taille moyenne (environ 200 gr). Les laver, les essuyer. Poids total 450-650 gr. Mettre les pommes de terre dans un plat large et couvrir avec du film de cuisson pour éviter les pertes d'eau. Retourner les pommes de terre à mi-cuisson.
POPCORN (popcorn): Approprié pour souffler un sac de maïs que l'on trouve dans le commerce, d'un poids de 85 gr à 100 gr. Avant de terminer, si la vitesse de préparation décroît à 1 fois par 1-2 secondes, vous devez appuyez sur le bouton Stop pour arrêter le processus de soufflage.
STEAK (bifteck): Placez les parties minces au milieu du plat et les parties épaisses vers le rebord. Vous pouvez protéger l'extrémité fine du bifteck avec une feuille de métal en mode de cuisson micro-ondes pour éviter une cuisson excessive.
CHICKEN (volaille): Placez les parties minces au milieu du plat et les parties épaisses vers le bord. Vous pouvez protéger l'extrémité fine avec une feuille de métal en mode de cuisson micro-ondes pour éviter une cuisson excessive.

Remarque:
1. Les temps de cuisson susmentionnés se basent sur des aliments spécifiques qui sont à la température ambiante de 20-25 °C. La durée de cuisson peut varier en fonction de la température des aliments.
2. Pendant la cuisson des pommes de terre et du poisson, il est conseillé de les couvrir avec du film de cuisson pour éviter les pertes d'eau.
3. Pour la cuisson des aliments spécifiques, la température, le poids et la forme de l'aliment influent largement sur l'effet de cuisson. Si vous remarquez un écart par rapport au menu ci-dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour un meilleur résultat.
4. Pour la préparation du pain, une température ambiante comprise entre 15 °C - 34 °C est indiquée. Une température trop élevée peut aigrir le pain alors qu'une température basse l'empêcherait de monter. La taille du pain peut varier en fonction de la température ambiante.

1. Tournez le bouton de commande pour choisir le programme désiré
2. Presser Start pour confirmer
3. Tourner le bouton de commande de nouveau pour programmer le poids
4. Presser Start pour commencer la cuisson. Les diodes indiquent le temps de cuisson par défaut.

La réalisation du pain

1. Mettre les ingrédients dans le moule selon l'ordre mentionné dans la recette. Habituellement, l'eau ou les substances liquides doivent être placées d'abord dans le moule, puis le sucre, le sel et la farine, rajoutez toujours en dernier la levure ou la poudre de cuisson.
2. Faire du doigt une petite rainure sur le côté de la farine. Mettez-y la levure en vous assurant qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
3. Mettez le moule à pain dans le four, le faire pivoter dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit en place puis fermer la porte du four et brancher l'appareil.
4. Si vous ne désirez pas lancer la cuisson immédiatement, mais au temps préréglé vous devez programmer la fonction de cuisson différée. D'abord, régler l'heure actuelle selon les indications du paragraphe 1.1-1.5 puis la fonction de cuisson différée, si vous désirez lancer la cuisson immédiatement, omettez cette fonction.
Remarque: les denrées périssables comme les oeufs, le lait frais, les fruits, les oignons, etc. ne peuvent être utilisés pour une cuisson différée. Il est déconseillé d'utiliser la cuisson différée pour faire du gâteau.
5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner le programme désiré.
6. Si vous sélectionnez le programme du pain normal, vous pouvez choisir le dorage en tournant légèrement le bouton de commande. Si vous sélectionnez un autre programme, le dorage moyen est le réglage par défaut.

CONSIGLI PER UNA BUONA COTTURA AL MICROONDE

1. Posizionate correttamente gli alimenti con la parte più spessa diretta verso l'esterno del piatto.
2. Sorvegliate la cottura. Se non si è certi del tempo di cottura selezionate un minor tempo e, se non sufficiente, aumentatelo.
3. Prima della cottura coprite gli alimenti con pellicola trasparente o coperchi speciali per microonde. Questo permette una cottura più uniforme.
4. Proteggete gli alimenti. Utilizzate dei piccoli pezzi di fogli di alluminio per ricoprire le parti magre di carne o di pollo per evitare una cottura eccessiva.
5. Muovete gli alimenti dell'esterno verso il centro del piatto se possibile una o due volte durante la cottura.
6. Girate gli alimenti. Certi alimenti come il pollo, gli hamburger o le bistecche devono essere girati almeno una volta durante cottura.
7. Spostate gli alimenti: per esempio, le polpette di carne devono essere girate e devono essere riposizionate dal centro del piatto verso l'esterno.
8. Rispettate il tempo di riposo dopo la cottura. Togliete la preparazione dal forno e muovetela se possibile. Coprite e lasciate riposare affinché la preparazione finisca di cuocere dolcemente senza una cottura eccessiva.
9. Verificate lo stato della cottura e che la temperatura di cottura sia stata raggiunta correttamente.
I segni di una buona cottura sono:
- la liberazione di vapore di tutto l'alimento e non solamente del bordo
- le ossa dei pollami si muovono facilmente
- il maiale ed il pollame non sono rosa
- il pesce è opaco e si disfa facilmente con l'aiuto di una forchetta
10. Condensazione: fenomeno normale per una cottura al microonde. L'umidità e l'acqua degli alimenti influiscono sulla quantità di condensazione nel forno. In generale, gli alimenti coperti generano meno condensazione che gli alimenti non coperti. Verificate che le aerazioni non siano ostruite.
11. Plastica adatta alla cottura a microonde: quando viene cotto un alimento molto grasso, evitate di mettere in contatto l'alimento con la plastica perchè questa si potrebbe sciogliere o deformare.
13. Utensili in plastica adatta al microonde: certi utensili in plastica per microonde non sono adattati per la cottura di alimenti molto grassi o zuccherati.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulite il forno regolarmente.
Scollegate il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima della pulizia.

Esterno
L'esterno deve essere pulito con un straccio morbido bagnato con acqua tiepida e poco sapone, asciugate con uno straccio morbido. Evitate l'uso di prodotti abrasivi.

Sportello
Pulite frequentemente lo sportello e la finestra nei due lati, le giunture e le parti adiacenti con l'aiuto di un straccio umido per pulire residui di cibo. Non utilizzate prodotti abrasivi.

Pannello di controllo (display, pulsanti e manopola)
Pulite accuratamente il pannello di controllo e asciugate delicatamente con l'aiuto di un straccio.
Non grattare o utilizzare detergenti chimici di nessuno tipo. Utilizzate acqua a piccole dosi.

Pareti interne
Pulite le superfici interne con l'aiuto di un straccio morbido e dell'acqua tiepida. Dopo l'uso, pulite bene il pannello di protezione delle microonde con l'aiuto di un straccio morbido ed umido per togliere ogni schizzo di cibo e di liquido. Gli schizzi di cibo incrostati possono provocare fumo o possono infiammarsi. Non rimuovete mai il pannello di protezione delle onde. Non utilizzate detergenti o abrasivi su nessuna parte del vostro forno microonde.
Utilizzare poca acqua. Asciugate bene con un straccio morbido per assicurarvi che non resti dell'acqua.

Piatto girevole / supporto del piatto / asse di rotazione
Lavate con l'acqua tiepida e sapone ed asciugate accuratamente.
Dopo una lunga utilizzazione del forno a microonde potrebbero essere presenti degli odori sgradevoli.
Per eliminarli potete seguire uno dei seguenti consigli:
1. Mettete alcune fette di limone in una tazza e scaldate alla massima potenza per 2-3 min.
2. Mettete una tazza di tè rosso nel forno e scaldate alla massima potenza.
3. Mettete alcune bucce di arancia nel forno e scaldate alla massima potenza per 1 minuto.

Contenitore per il pane
Strofinate l'interno e l'esterno con l'aiuto di un straccio umido. Non utilizzate nessun agente aggressivo o abrasivo per non rovinare il rivestimento anti-aderente. Il contenitore deve essere completamente asciutto prima di posizionarlo nel forno.

Lama impastatrice
Si smonta facilmente per la pulizia, pulitela accuratamente con un straccio umido.
Se la lama impastatrice è difficile da estrarre dal suo asse, riempite il contenitore con acqua calda e lasciate a bagno per circa 30 minuti, poi toglietela e pulitela bene.

Luce interna
Per sostituire la lampadina interna del forno contattate un centro assistenza. La lampadina non è in garanzia.

MANUTENZIONE

Attenzione: è pericoloso per ogni persona, oltre che per un tecnico qualificato, effettuare operazioni di manutenzione o di riparazione che prevede la rimozione del pannello di protezione dalle microonde. Non rimuoverlo in nessun caso.
Attenzione: ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE
Non esporsi alle radiazioni del generatore di microonde o di ogni altra parte conduttrice di energia delle microonde.
Se lo sportello, le sue guarnizioni o i ganci di chiusura sono danneggiati non utilizzare il forno e portarlo in un centro assistenza.

ERRORI

1. Se il display indica "ERR0" o "ERR1" durante il funzionamento significa che il sensore è guasto e deve essere sostituito dal centro assistenza più vicino.
2. Se il display indica "ERR2" durante il funzionamento significa che la temperatura nella cavità del forno ha superato la temperatura preimpostata. È dunque necessario correggere l'impostazione o aspettare che il forno si raffreddi.

SPECIFICHE TECNICHE

Potenza microonde input 1400 W
Potenza grill input 1000 W
Potenza forno/aria ventilata input 1300 W
Potenza microonde output 900 W
Volume della cavità del forno 25 litri

- Lorsque le bip retentit, retournez les morceaux de viande. Retournez, et recouvrez les parties décongelées.
- Appuyez sur Start pour poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir avec du papier aluminium et laisser reposer 10 à 30 min.

Volaille
- Retirez l'emballage d'origine. Recouvrez les ailes et le bout des pattes d'un film.
- Placez le blanc tourné vers le bas dans un plat creux.
- Au bip, retournez la volaille. Retourner et recouvrir les parties décongelées.
- Appuyez sur Start pour poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir avec du papier aluminium et laisser reposer 15 à 30 min.
  Remarque: après avoir laissé reposer, mettez éventuellement sous l'eau froide pour retirer les abattis.

Morceaux de poulet (ailes et cuisses)
- Recouvrir d'un film l'os exposé.
- Mettre les morceaux de poulet dans un plat creux.
- Au bip, les retourner. Retournez, redisposez et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur Start pour poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir avec du papier aluminium et laisser reposer 5 à 30 min.

CUISSON AUTOMATIQUE

Le four a des programmes définis par défaut pour faire du pain (7 menus) et cuire des aliments spécifiques (10 menus). Lorsque les deux-points clignotent, appuyez sur Bouton de commande et les diodes vont défiler tous les menus du tableau ci-dessous. Choisissez le programme approprié à votre préparation et suivez les instructions du tableau ci-dessous pour faire du pain ou cuire un aliment. Pour faire du pain et des gâteaux, reportez-vous à la section Préparation du pain; ou cuire des aliments, voir l'exemple suivant:

Programmes définis par défaut pour faire du pain

BASIC (pain normal): pétrit, gonfle et cuit. Idéal pour faire du pain blanc et brun aussi pour pain parfumé aux herbes et au raisin.
WHOLE WHEAT (pain complet): pétrit, gonfle et cuit du pain complet. Le programme dispose d'un temps de préchauffage plus long, le pain est plus tendre et souple. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction cuisson différée pour éviter des résultats décevants.
SWEET (pain sucré): pétrit, gonfle et cuit du pain sucré. Idéal pour le croustillant et le pain sucré.
FRENCH (pain français): pétrit, gonfle et cuit du pain avec une durée prolongée de levée de la pâte. Pour cuire du pain léger avec une croûte croustillante et une texture légère.
QUICK (pain rapide): pétrit, gonfle et cuit du pain en un temps court. Le pain est en général plus petit et plus dense.
DOUGH (pâte): pétrit et gonfle mais sans cuire. Idéal pour petit pain, pâte à pizza ou pain vapeur, etc.
CAKE (gâteau): pétrit, gonfle et cuit. Gonfle avec de la soude ou de la poudre de cuisson. Le pain est en général plus petit et plus dense. Le menu dispose de deux types de gâteau: pain américain (220°C) et pain éponge (175°C).

Programmes définis par défaut pour cuire des aliments spécifiques

FISH (Poisson): pour cuire un poisson de 450 gr. Après avoir lavé et écaillé le poisson, faites des incisions dans la peau. Mettre le poisson dans un plat creux de 22-27 cm de diamètre. Saupoudrez d'aromates. Après la cuisson, laissez reposer deux minutes.
RiCE (Riz): lavez le riz et laissez tremper pendant 30 min. Ci-dessous les volumes conseillés:

Riz	100gr	200gr	300gr	Couvrir	Oui	Pâtes	100gr	200gr	300gr	Non Couvrir
Eau	180ml	330ml	480ml			Eau	300ml	600ml	900ml	

** Riz: après la cuisson, maintenir couvert pendant 5 min ou jusqu'à absorption de l'eau.
** Pâtes: pendant la cuisson, remuer plusieurs fois. Après la cuisson, laisser reposer 1 à 2 min.

Les exemples donnés ci-dessus ne sont que des indications, vous pouvez adapter la température et le temps de cuisson en fonction du type de préparation, du poids, de votre expérience et de vos goûts.

Grill/combiné

G: Grill, ce sont les résistances qui vont fonctionner. Idéal pour griller de la viande fine, du porc, des saucisses, des ailes de poulet, car on peut obtenir une bonne coloration.
G1: Grill et micro-ondes combinés. Résistances et magnétron fonctionnent alternativement. En utilisant les propriétés de pénétration des micro-ondes, la viande épaisse est suggérée pour ce genre de cuisson, car son centre est cuit alors que sa surface devient dorée et croustillante.
G2: Même mode que ci-dessus sauf que les résistances fonctionnent plus longtemps.

1. Pressez Grill/Combi Conv.Combi puor sélectionner le programme de cuisson désiré.
2. Sélectionner le temps de cuisson en tournant le bouton de commande.
3. Pressez Start pour commencer la cuisson.

Attention
En mode chaleur tournante / combiné et grill / combiné, toutes les parties du four y compris la grille et les plats de cuisson sont très chauds. Soyez prudent en retirant tout objet du four. Utilisez des poignées ou mettez des mitaines à four pour eviter les brulures.

DÉCONGÉLATION

Appuyer sur le bouton Auto Defrost (décongélation) pour sélectionner le programme de décongélation automatique.

MEAT: pour décongeler la viande entre 0.1 Kg et 2 Kg.
POULTRY: pour décongeler la volaille entre 0.2 Kg et 3 Kg.
SEAFOOD: pour décongeler des fruits de mer entre 0.1 Kg et 0.9 Kg.

1. Appuyez Auto Defrost pour sélectionner le programme.
2. Puis tournez le bouton de commande pour sélectionner le poids.
3. Commencez la cuisson.

Remarque: pendant la décongélation 2 bips vont retentir pour vous informer qu'il faut retourner les aliments, ouvrir la porte et retourner la préparation puis fermer la porte et appuyer sur Start une fois pour poursuivre le cycle de décongélation.

Guide de décongélation

Steaks, côtelettes
- Protégez l'extrémité fine des côtelettes ou du steak avec un film.
- Placez les parties fines de l'aliment au centre, sur une couche, dans un plat creux. Evitez de laisser les morceaux serrés les uns contre les autres.
- Lorsque le bip retentit, retourner les morceaux de viande. Retournez, redisposez et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur Start pour poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir avec du papier aluminium et laisser reposer 5 à15 min.

Emincé de viande de boeuf
- Mettre les morceaux de viande congelée dans un plat creux. Protégez les rebords.
- Lorsque le bip retentit, retourner les morceaux de viande. Retirez les morceaux décongelés, retournez et recouvrez les rebords d'un film.
- Appuyez sur Start pour poursuivre la décongélation.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, couvrir avec du papier aluminium et laisser reposer 5 à15 min.

Rôtis (boeuf / porc / agneau)
- Protégez d'un film les rebords.
- Placez les morceaux de viande avec le côté maigre tourné vers le haut (si possible) dans un plat creux.

English

USE PRECAUTIONS (According to EEC regulations)

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit< marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized G3 FERRARI after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by G3 FERRARI. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play whit the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.

OPERATION THEORY OF MICROWAVE OVEN

1. Microwave is a kind of high frequency electromagnetic wave, which is commonly distributed in the nature. But the existing form of microwave is dispersed so that it cannot be collected together for heating purpose. The key component of magnetron of microwave oven will transform the energy of electricity to microwave and huge energy of microwave field is established under the closed cavity. So the molecule of food is caused to vibrate at very high speed and the friction heat produced will cook the food in a fast way.
2. There is 3 property of microwave, that is
   a. absorbability, the microwave can cause the excess vibration of molecule of various food so as to obtain the heating purpose. But the infiltration ability is largely depend on the size, thickness and properties of the food.
   b. penetrability, microwave can penetrate through ceramics, glass, temperature-resistant plastics. It is required to use the containers whose material have good microwave penetrability to achieve best heating result. See the below utensils guide.
   c. reflectivity, microwave would be reflected by the metal wall of interior cavity so as to establish an even magnetic field, thus can prevent the overheating of partial area.

INSTALLATION OF MICROWAVE OVEN

1. To ensure sufficient ventilation, the distance of back of oven to the wall or cabinet should be at least 10 cm, side of oven to the wall or cabinet should be at least 5 cm, the top of oven to the ceiling or cabinet should be at least 20 cm.
2. Do not place any object on the top of oven.
3. The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance or noise may occur.
4. The oven shall be so installed that the plug is accessible.

UTENSILS GUIDE

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic is suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material container	Microwa-ve	Grill	Conv	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	No	No	No	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed.
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	No	Can not be used for long time microwave cooking.
Heat-resistant glass	Yes	No	No	No	
Grill rack	No	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the overtemperature may do damage to the film.

FOR THE FIRST USE

As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke. It is normal case and would not occur after several times use. Keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to operate as follows: set the oven to convection or grill mode and operate dry several times, dry operation can only be conducted in the grill or convection mode.

de croustillant. Les viandes et volailles sont meilleures lorsqu'elles sont cuites directement sur la grille. Vous pouvez placer un plat de récupération des graisses sous les aliments pour saucer avec.

C2: Même mode que ci-dessus sauf qu'il y aura plus de cuisson en mode micro-ondes. Idéal pour cuire de gros morceaux de volaille qui auront davantage besoin de la pénétration des micro-ondes.

Réglage de la température
Vous pouvez sélectionner différents degrés de température en fonction de la cuisson: 800C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 230°C.
Pour décongeler, utiliser 80°C ou 100°C.
Pour cuire, mettre le four sur 120°-180°C.
Pour griller de la volaille, sélectionner 180°-230°C.
En mode combiné, la température ne pourra pas excéder 180°C, car le four ne peut pas chauffer à plus de 180°C.

Préchauffage
1. En mode chaleur tournante, il est recommandé de préchauffer le four pour obtenir de meilleurs résultats. Mais il ne faut pas préchauffer en mode combiné.
2. La température de préchauffage doit toujours être plus forte que celle du four. Par exemple, le four doit préchauffer à 230°C et vous voulez faire chauffer votre préparation à 180°C; dans ce cas, les diodes indiqueront Err2. Vous devez sélectionner la température de nouveau ou attendre que le four refroidisse.

Instruction
1. Appuyer sur le bouton Grill/Combi Conv.Combi plusieurs fois pour sélectionner le programme désiré.
2. Sélectionner la température désirée en tournant le bouton de commande.
3. Presser Start pour confirmer.
4. Sélectionner le temps de cuisson ou de préchauffage.
   Dans la plupart des cas, le four doit être préchauffé avant d'y mettre les aliments pour un meilleur résultat.
   Tourner le bouton de commande pour programmer le temps de cuisson.
   Ou vous ne vous occupez pas de cette fonction.
   Le four sera bien chaud après 15 min (temps de préchauffage par défaut).
5. Presser Start pour commencer la cuisson.

Remarque
La température augmente de manière constante pendant le préchauffage et les diodes vont indiquer les changements de température, le four va commencer à chauffer à partir de 80°C.
Lorsque le four a atteint les 80°C, la température va augmenter régulièrement jusqu'à 100°C.
Quand le four a atteint les 180°C, le chiffre ne bougera plus ce qui signifie que le préchauffage est terminé.
Une fois le temps de cuisson écoulé, le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant 30 secondes avec la lampe témoin allumée. Ceci dans le but de prolonger la durée de vie des composants électroniques de l'appareil.

Remarques
1. Le four ne doit pas être utilisé sans le plateau rotatif correctement positionné pour qu'il puisse tourner. Vous devez retirer le plateau rotatif quand vous préchauffez le four et lorsque vous préparez des aliments à cuire directement sur le plateau.
2. Ne jamais recouvrir le plateau rotatif ni la grille de papier aluminium. Ceci n'est pas compatible avec le circuit d'air qui cuit les aliments.
3. Des plats à pizza ronds sont d'excellents plats pour cuire en mode chaleur tournante uniquement. Choisir des plats sans poignées.
4. Vérifier la cuisson une fois le programme terminé. Si elle n'est pas tout à fait finie, laisser le plat quelques minutes au chaud dans le four.

Exemple de cuisson en mode chaleur tournante:

Préparation	Poids / dimension	Température de cuisson	Préchauffage	Temps de cuisson
Volaille grillée	Poulet 1.5 Kg	230°C	Oui	45 minutes
Gâteau	20 cm de diamètre	160°C	Oui	5 minutes
Cookies	25 pièces	160°C	Oui	20 minutes
Pizza	15 mm d'épaisseur	200°C	Oui	30 minutes

RÉGLAGE DE L'HEURE

1. Pressez le bouton Clock (Horloge)
2. Réglez les heures avec le bouton de commande
3. Pressez de nouveau le bouton Clock (Horloge)
4. Réglez les minutes avec le bouton de commande
5. Pressez Clock (Horloge)

FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS

Utilisez cette fonction pour verrouiller le tableau de commande lorsque vous procédez au nettoyage ou afin d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance. Un bip retentira. Dans ce mode, tous les boutons sont rendus inactifs.

1. Pressez pendant environ 3 secondes le bouton Stop jusqu'à l'affichage de clé.
2. Pour désactive, pressez pendant environ 3 secondes le bouton Stop jusqu'à l'affichage des deux points.

RAPPEL AUTOMATIQUE

Lorsque le temps de cuisson préréglé est écoulé, l'écran affiche End et six bips retentiront vous invitant à retirer l'aliment. Si vous n'appuyez pas sur le bouton Stop une fois ou si vous n'ouvrez pas la porte, les bips vont continuer à retentir toutes les trois minutes.

FONCTION MICRO-ONDES

Appuyez sur le bouton Power, les diodes vont défiler et indiquer.
5 lignes: forte puissance, le magnétron est activé durant toute la cuisson
4 lignes: puissance moyenne-haute, 80% de puissance micro-onde.
3 lignes: puissance moyenne, 60% puissance micro-onde.
2 lignes: puissance moyenne-basse, 40% de puissance micro-onde.
1 ligne: puissance faible, 20% de puissance micro-onde.

1. Appuyez sur le bouton Power consécutivement pour sélectionner la puissance désirée.
2. Après la sélection de la puissance, sélectionnez le temps en tournant le bouton de commande.
3. Pressez Start pour démarrer la cuisson.
4. Vous pouvez changer le temps de cuisson pendant la cuisson en tournant le bouton de commande.

ou

1. Presser Start.
2. Changer le temps de cuisson pendant la cuisson en tournant le bouton de commande.

REMARQUE:
1. Le temps maximum qu'on peut sélectionner est 99 minutes et 99 secondes.
2. Ne jamais faire fonctionner le four à vide.
3. Pour retourner les aliments en cours de cuisson, ouvrez la porte du four.
   Une fois l'opération terminée, appuyez sur Démarrage immédiat une fois et la cuisson va se poursuivre.
4. Si vous voulez retirer les aliments avant la fin du temps sélectionné, appuyez sur le bouton Stop pour remettre la programmation à zéro et de ce fait, éviter une opération inopportune lors de la prochaine utilisation.

CHALEUR TOURNANTE / COMBINÉ; GRILL /COMBINÉ

Appuyez sur ce bouton et les diodes vont défiler : C - C1 - C2 - G - G1 - G2

Mode chaleur tournante / combiné
C: Chaleur tournante: l'unité de convection est activée durant la cuisson. Dans ce mode, l'air chaud circule dans l'enceinte du four pour dorer et rendre croustillant les aliments rapidement et de façon uniforme.
C1: Combinaison de la chaleur tournante à la cuisson aux micro-ondes. La combinaison de ces deux types de cuisson est faite pour cuire de la viande et la rendre tendre et juteuse ou de la volaille avec juste ce qu'il faut de doré et

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. The oven cannot be activated without the door properly closed. This is a safety feature, never intend to damage it.
2. Do not remove the Waveguide cover during cleaning.
3. Bread barrel, kneading paddle, measuring cup and measuring spoon are only used for making bread or cake in autocook, remove rotating bracket and glass turntable before making bread.
5. Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on th e bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade

The following basic precautions should always be followed when using electrical appliance:

1. Read all instructions before using.
2. Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.
3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   a. Do not overcook the food.
   b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
   c. Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
   d. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
   e. If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
   g. Close supervision is necessary when using disposable containers made from plastic, paper or other combustible material.
4. To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
   a. Do not place sealed containers in the oven. Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
   b. Eggs in their shell, whole hard-boiled eggs, potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking.
   c. When boiling liquid in the oven, use the wide-mouthed container and stand about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
5. Never operate the oven further if the door is damaged or the oven malfunction or supply cord is damaged. Return the appliance to the nearest authorised service center for repair and maintenance. Never try to adjust or repair the oven yourself.
6. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
7. After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
8. Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
9. To prevent the turntable from breaking:
   a. Let the turntable cool down before cleaning.
   b. Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
   c. Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.
10. Make sure the utensils do not Press the interior walls during cooking.
11. Do not store food or any other things inside the oven.
12. Never operate the appliance when bread barre l filled with ingredients l is not placed in position.
13. Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage the oven.
14. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision
15. When bread barrel has been placed in the cavity, no allow to operate microwave or grill function.
    To avoid damaging the bread barrel.
16. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
17. Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
18. Do not use outdoors.

19. Save these instructions.
20. Household use only

KNOW YOUR MICROWAVE OVEN

1. Display
2. Control Knob: increase or decrease cooking time, weight and temperature.
3. Grill/Combi Conv.Combi
4. Start
5. Stop: press Stop button once to
   a. stop the oven temporarily during cooking
   b. clear the enter if you make a mistake during programming
   c. press the Stop twice to cancel the program during cooking
6. Clock
7. Power
8. Auto Defrost
9. Waveguide cover
10. Housing
11. Kneading paddle
12. Control panel
13. Bread barrel
14. Measuring spoon
15. Measuring cup
16. Hook
17. Grill rack
18. Rotating bracket
19. Glass turntable
20. Door interlock
21. Oven door
22. Door knob
23. Waveguide cover: should not be removed from the oven so that avoid water or oil grease to enter when the oven is working.

CHILD LOCK FUNCTION

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven unsupervised. A beep sound will be heard. All the buttons are de-activated in this mode.
To set child lock: press and hold Stop about 3 seconds or until the LCD appears a key.
To unlock, Press and hold Stop for about 3 seconds.

AUTO REMINDER

When your preset cooking procedure have finished, the LCD Display will show End and six beep sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press Stop button once or open the door the beep will be sounded at an interval of 3 minutes.

CLOCK SETTING

1. Press Clock button.
2. Turn Control knob set hour.
3. Press Clock button again.
4. Turn Control knob set minute.
5. Press Clock one more time or wait for 5 seconds.

8. Soulevez lentement le rebord le plus éloigné du couvre-plat ou des enveloppes plastiques micro-ondes et ouvrez, en gardant éloignés du visage et avec précaution, les sachets de popcorn et de cuisson au four à micro-ondes.
9. Pour ne pas casser le plateau rotatif:
   a. Laissez le plateau rotatif refroidir avant de le nettoyer.
   b. Ne pas placer d'aliments ou des ustensiles chauds sur le plateau rotatif froid.
   c. Ne pas placer d'aliments ou des ustensiles congelés sur le plateau rotatif chaud.
10. Veillez à ce que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures durant la cuisson.
11. Le manque de nettoyage du four peut mener à la détérioration de sa surface ce qui peut influer négativement sur la durée de vie de l'appareil et engendrer éventuellement une situation dangereuse.
12. Utilisez uniquement des ustensiles convenant aux fours micro-ondes.
13. Ne pas ranger d'aliments ou d'autres objets à l'intérieur du four.
14. Ne pas mettre le four en marche sans liquide ou aliment à l'intérieur. Il risque d'être endommagé.
15. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handcapées.
16. Tout accessoire non recommandé par le fabricant peut causer des blessures corporelles.
17. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
18. Conservez ces instructions.

Pour usage domestique seulement.

DESCRIPTION DU FOUR À MICRO-ONDES

1. Affichage LED: l'écran LED montre l'heure, le mode de cuisson et la durée d'opération restante qui dépend du mode de réglage en cours.
2. Bouton de commande: sert à choisir la cuisson automatique, au réglage du temps de cuisson, de la température de convection et du poids de l'aliment.
3. Grill/Combi Conv.Combi: gril, four ventilé combiné
4. Start: allumage
5. Stop: arrêt. Pressez le bouton Stop une fois pour:
   a. arrêter le four temporairement pendant la cuisson;
   b. stopper si vous avez fait une erreur dans la sélection;
   c. annuler le programme en pressant Stop deux fois pendant la cuisson.
6. Clock: horloge
7. Power: puissance micro-ondes
8. Auto defrost: auto-décongélation
9. Cache du guide d'ondes
10. Corps
11. Lame de petrissage
12. Panneau de controle
13. Moule à pain
14. Cuillere de mesure
15. Verre mesureur
16. Crochet
17. Grille
18. Support de plateau
19. Plateau rotatif
20. Crochets de verrouillage
21. Porte
22. Bouton de porte
23. Le cache du guide d'ondes ne doit pas être retiré du four car il empêche l'eau, l'huile ou la graisse de pénétrer quand le four est en marche.

L'écran clignote 3 fois au branchement de la prise de courant. Ensuite il ":" clignote vous invitant à régler l'heure actuelle et le mode de cuisson

PREMIÈRE UTILISATION

Comme il reste des résidus de fabrication (graisse, etc.) sur les parois intérieures et sur la résistance, vous pourrez sentir une odeur de brûlé et même voir un peu de fumée, c'est tout à fait normal et cela cessera après quelques utilisations; laissez la porte ou la fenêtre ouverte pour permettre une bonne ventilation. Mettez le four sur la fonction CONVECTION ou GRILL et mettez en marche à vide plusieurs fois; une mise en marche à vide ne peut se faire que sur le mode GRILL ou CONVECTION (chaleur tournante).

MISES EN GARDE IMPORTANTES

1. Le four ne peut fonctionner que si la porte est complètement fermée. C'est un verrouillage de sécurité qu'il ne faut jamais tenter d'endommager.
2. Les fonctions du panneau indiquées dans cette notice peuvent différer de ceux de votre appareil. Nous nous réservons le droit de modifier la présente notice sans préavis.
3. Le moule à pain, la lame de pétrissage, le verre mesureur et la cuillère doseuse ne servent qu'à la cuisson du pain ou à la cuisson automatique, enlevez le plateau tournant et son support avant de cuire du pain.
4. Ne pas retirer le cache du guide d'ondes durant le nettoyage.
5. Avant de découper la miche de pain, utilisez le crochet pour extraire la lame de pétrissage cachée sous la miche. La miche de pain est très chaude, ne vous servez jamais de vos mains pour extraire la lame de pétrissage.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de base suivantes doivent être toujours observées:

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Assurez-vous que la tension de votre habitation correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et que la prise murale est bien mise à la terre.
3. Afin de réduire les risques d'incendie dans la cavité du four:
   a. Ne pas cuire excessivement les aliments.
   b. Enlevez les ligatures des sachets en papier ou en plastique avant de placer ces derniers dans le four.
   c. Ne pas faire frire de l'huile ou de la graisse, car la température de l'huile est incontrôlable.
   d. Après utilisation, essuyez le cache du guide d'ondes avec un chiffon humide suivi d'un chiffon sec pour éliminer toute éclaboussure d'aliment ou de graisse. La graisse incrustée peut surchauffer et causer de la fumée ou prendre feu.
   e. Si la matière interne au four fume ou brûle, gardez la porte du four fermée puis éteignez-le et débranchez la prise de courant.
   f. Une surveillance étroite est nécessaire si des récipients jetables en plastique, en papier ou autre matière combustible sont utilisés.
4. Pour réduire les risques d'explosion et d'ébullition soudaine:
   a. Ne pas placer de récipients étanches dans le four. Les biberons munis d'un embout ou tétine vissable sont considérés comme des récipients étanches.
   b. Lorsque l'on fait bouillir un liquide au four, utilisez un récipient à grande ouverture et laissez reposer 20 secondes de plus à la fin de la cuisson pour éviter un jaillissement brusque et différé du liquide.
   c. Les oeufs dans leurs coquilles, les oeufs durs, les pommes de terre, les saucisses et les châtaignes doivent être épluchés ou percés avant la cuisson.
   d. Les oeufs ou liquides chauffés ne doivent pas être retirés immédiatement. Attendez quelques instants avant de retirer du four afin d'éviter tout danger éventuel causé par un jaillissement brusque et différé de liquide.
   e. Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être remué ou agité et la température vérifiée avant la consommation pour éviter les brûlures.
5. Ne plus utiliser le four si la porte ou le joint d'étanchéité sont endommagés. Retourner l'appareil au service après vente pour réparation ou entretien. Ne jamais essayer d'ajuster ou de réparer le four soi-même.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son agent d'entretien ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
7. Après la cuisson, le récipient est brûlant. Utilisez des gants pour retirer l'aliment et évitez d'être brûlé par la vapeur en gardant le visage et les mains éloignés.

MICROWAVE COOKING

1. Press Stop.
2. Select the desire microwave power by pressing Power button consecutively.
   5 lines: high power, the magnetron is energized all the operation time. 900 W.
   4 lines: medium High power, 80% microwave power. 720 W.
   3 lines: medium power, 60% microwave power. 540 W.
   2 lines: medium Low Power, 40% microwave power. 360 W.
   1 line: low power, 20% microwave power. Defrost. 180 W.
3. After selecting power, set cooking time by turning the control knob.
4. Press Start.
5. You can change the cooking time by turning control knob during cooking.

Or

1. Press Stop.
2. Press Start.
3. You can change the cooking time by turning control knob

Note:
1. The max time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
2. Never operate the oven empty.
3. If you want to turn the food during operation, open the oven door to perform after operation close the door, press the Start button once and the preset cooking procedure will continue.
4. If you intend to remove the food before the preset time, you must press Stop button twice to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

CONVECTION/COMBINATION GRILL/COMBINATION

Press this button LCD Display will cycle to show C - C1 - C2 - G - G1 - G2.

Convection/Combination

C: Convection, the convection unit will be energized during operation time. In this mode, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly.
C1: Combination of convection and microwave cooking. The marriage of these two cooking methods produces juicy meats, as well as tender, flavourful poultry, all with just the right amount of browning and crispness. Meats and poultry are best when cooked directly on the rack. A shallow dish can be placed below the food if gravy is to be made from the drippings.
C2: Same as above except more microwave cooking time. Which is suitable for cooking large size poultry utilizing the penetration ability of microwave.

Temperature setting
Select operating temperature by different task, including 80°C, 100°C, 120°C,140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 230°C.
For defrosting use 80°C or 100°C.
For baking setting the oven at 120-180°C.
For grill poultry setting at 180-230°C.
In combination mode, the cooking temperature you set can't exceed 180°C.

1. Press Stop.
2. Press the button Conv/combi Grill.combi consecutively to select desired menu.
3. Select convection temperature by turning Control knob.
4. Press Start to confirm it.
5. Set cooking time or preheating time. In most case the oven has to be preheated to preset temperature before placing food in order to achieve best result. Turn knob to set cooking time or you may skip this step.
   The oven would be well heated within the default preheating time-15 minutes.
6. Press Start to start cooking.

When cooking program is ended, the integrated cooling fan will be automatically started to run for 30 seconds while the lamp is illuminated. This is intended to prolong the lifetime of electronic part.

Notes:
1. The oven should not be used without the turntable in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You may remove the turntable when preheating the oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.
2. Do not cover turntable or rack with aluminium foil. It interferes with airflow that cooks food.
3. Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.
4. When baking, check for doneness after time has elapsed. If not completely done, let stand in oven a few minutes to complete cooking.

Convection cooking example:

Task	Weight/dimension	Cook Temperature	Preheating	Cooking time
grilling poultry	1.5 kg chicken	230°C	Yes	45 minutes
making cake	cake size is 20 cm in diameter	160°C	Yes	45 minutes
making cookies	25 pieces cookies	160°C	Yes	20 minutes
Baking pizza	15 mm thickness	200°C	Yes	30 minutes

The examples described in the above are just instructions ,you can change cooking temperature or time by yourself depending on the food type, weight, your cooking experience and your favour taste.

Grill/combination

G: Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable of grilling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained.
G1: Combination of Grill and microwave cooking. Heat element and magnetron is energized in an alternate way. Utilizing the properties of microwave penetration thick food is suggested to cook in this mode, as the center of food can be done and brown crust still can be obtained.
G2: Same as above except more heating element working time.

Warning:
In the mode of convection/combi/grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to prevent burns.

1. Press Stop.
2. Press Grill/Combi Conv.Combi and select desired grill menu.
3. Set cooking time by turning the Control knob.
4. Press Start.

DEFROST

Press Auto Defrost button to select auto defrost menu.

MEAT: For defrosting meat, the weight range from 0.1 Kg to 2.0 Kg.
POULTRY: For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0 Kg.
SEAFOOD: For defrosting seafood, the weight range from 0.1 to 0.9 Kg.

1. Press Stop.
1. Press Auto Defrost to select menu.
2. Then turn the Control knob to set defrost weight.
3. Press Start to start cooking.

Note: during operation, a beep sound will be heard twice to remind you should turn the food, immediately open the oven door and turn the food, then close the door and press Start button once to continue to defrost until time is over.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

1. La micro-onde est une onde de haute fréquence électromagnétique communément émise dans la nature. Mais cette forme naturelle de micro-ondes est tellement dispersée qu'elle ne peut produire de la chaleur. Le composant clé d'un four à micro-ondes est le magnétron: celui-ci transforme l'énergie électrique en micro-ondes ce qui crée un champ formidable d'énergie micro-onde dans l'enceinte du four. Cela va faire vibrer les molécules de l'aliment à une très grande vitesse; le frottement des molécules entre elles va développer de la chaleur servant à cuire l'aliment rapidement.
2. La micro-onde possède trois propriétés:
   a. absorption: la micro-onde peut provoquer un excès de vibration moléculaire de divers aliments afin d'obtenir la chaleur nécessaire. Mais la capacité d'infiltration dépend largement de la taille, de l'épaisseur et des propriétés des aliments;
   b. pénétration: la micro-onde peut traverser les plats en céramique, verre, plastique résistant à la chaleur. Il est conseillé d'utiliser des plats qui reçoivent une bonne pénétration des micro-ondes pour obtenir le meilleur échauffement. Reportez-vous au guide des ustensiles ci-dessous;
   c. réflexion: les micro-ondes vont être réflechies grâce aux parois métalliques à l'intérieur du four afin d'établir un champ magnétique uniforme et éviter la surchauffe de certaines parties.

INSTALLATION DU FOUR A MICRO-ONDES

1. Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre le dos du four et le mur doit être au moins de 10 cm et sur les côtés la distance doit être au moins de 5 cm entre la paroi du four et le mur; entre le plafond et le haut du four il doit y avoir au moins 20 cm.
2. Ne pas poser d'objets sur le four.
3. Le four doit ętre placé suffisamment loin du téléviseur, radio ou autre antenne pour éviter les perturbations et les nuisances sonores.
4. Le four doit être installé à proximité d'une prise électrique.

GUIDE DES USTENSILES

Il est fortement recommandé de n'utiliser que des récipients compatibles et sûrs pour la cuisson au micro-ondes. Normalement les plats en céramique, verre ou plastique résistants à la chaleur peuvent convenir à la cuisson au micro-ondes. Ne jamais utiliser de plats en métal quelles que soit les fonctions du four que vous utilisez sinon cela fera des étincelles. Vous pouvez vous référer au tableau ci-dessous.

Constitution du plat	Micro-ondes	Grill	Conv	Combi	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	Ne jamais utiliser de plat en céramique avec de la dorure.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	Ne pas utiliser en cas de longue cuisson en mode micro-ondes.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	
Grille	Non	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Non	Ne pas utiliser pour la cuisson de viande ou côtelettes, car la trop haute température ferait fondre le film.
Feuilles d'aluminium	Oui/ Non	Oui	Oui	Oui/ Non	Is peuvent être utilisés dans la modalité micro-ondes mais en petites quantités.

Français

PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI (Conformes aux indications CEE)

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentet des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
   Cette précaution vous aidera à éviter tous contretemps et tous accidents pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son integrité, surtout au niveau du cordon d'alimentation.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doive être remplacé par le fabbriquant ou par son station de service tecnique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaquette correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable à l'appareil.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un éléctricen specialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'éléctricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit apte à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé d'employer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur de courant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
   Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente G3 FERRARI autorisé et demander l'emploi de la pièces détachées originales.
   Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.
   Tout autre emploi doit être consideré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas laisser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par G3 FERRARI. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil en proximité du baignoire, de la douche, du lavabo et là-où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on deciderait de n'employer jamais plus cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
    Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant le nettoyage.
22. Faitez lire ce mode d'emploi aux autres possibles utiliseurs de l'appareil.
23. Gardez ce mode d'emploi.

Defrost menu guide

Steaks chops
- Shield thin end of chops or steaks with foil.
- position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turnover the food. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions.
- Press start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-15 minutes.

Minced Beef
- Place frozen minced beef on a shallow dish. Shield edges.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips.
- Press start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-15 minutes.

Roast Meat (Beef/pork/lamb)
- Shield the edges with foil strips.
- Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over, and shield the defrosted portions.
- Press start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.

Poultry
- Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil.
- Place breast side down on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over and shield the defrosted portions.
- Press start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-30 minutes. Note: After standing run under cold water to remove giblets if necessary.

Chicken pieces (chicken wings and drumstick)
- Shield the exposed bone with foil.
- Place chicken pieces on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions.
- Press start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.

AUTO COOKING

The oven has default cooking menu for making bread (7 menus) and cooking specific food (10 menus), When the LCD flash colon, Turn Control knob button and LCD will cycle to show all the menus mentioned in the table below, select your desired auto cooking menu, you may make bread or cook food according to the instructions specified in the table below. For making bread or cake, see the section How to make bread; for cooking specific food, see the latter example.

BASIC: kneading, rising and baking. Applicable for making white and brown bread also for flavoured bread with added herbs and raisin.
SWEET: kneading, rising and baking sweet bread, applicable for the crisp and sweet bread.
FRENCH: kneading, rising and baking, with a longer rise time, for baking the light bread which has a crisper crust and light texture.

WHOLE WHEAT: kneading, rising and baking whole wheat bread, the menu has longer preheating time and the bread is soft and flexible, it is not advised to use the delay function for getting better effect.

QUICK: kneading, rising and baking bread, with a shorter time, generally the bread is smaller with dense texture.

DOUGH: kneading and rising, but without baking, applicable for making bread roll, pizza, biscuit or steaming bread...

CAKE: kneading, rising and baking bread, rise with soda or baking powder, generally the bread is smaller with dense texture, the menu contains two type of cake: american cake (220 °C) and sponge cake (175 °C).

FISH: suitable for steaming a fish of 0.45 Kg. After the fish washed and scales removed, make a slits on the skin of fish. Put the fish on a shallow dish of 22-27 cm diameter sprinkle lightly with some ingredient. After cooking stand for 2 minutes.

RICE: wash rice and soak for 30 minutes. Refer the water volume as follow.

rice	100g	200g	300g	cover yes	pasta	100g	200g	300g	cover no
water	180ml	330ml	480ml		water	300ml	600ml	900ml	

** Rice -After cooking, stand cover for 5 minutes or until water is absorbed.

** Pasta-During cooking, stir several times, after cooking, stand for 1 or 2 mins.

STEAK: the thinner part is placed near the center of cavity while the thicker part is placed toward outside of dish in the cavity, you may shield the thin end of steak with foil metal under microwave mode to avoid overcooking.

PIZZA: warm a piece of chilled pizza of 0.15 Kg.

POTATO: cooking the jacket potato, choose medium sized potatoes approx. 200 gr, wash and dry it, total weight is about 0.45 kg or 0.65 kg. Place potatoes on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss turning the potatos is necessary halfway.

POPCORN: suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 85/100 gr. Prior to completing, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press Stop button to stop the popping process.

CHICKEN: the thinner part is placed near the center of cavity while the thicker part is placed toward the outside of dish in the cavity, you may shield the thin end of steak with foil metal under microwave mode to avoid overcooking.

BEVERAGE: heat a cup of 250 ml and 500 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10 °C. use a big mouth cup and do not seal.

FRESH VEGETABLE: place 0.2-0.8 kg vegetable in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking stir and allow to stand. Add amount water according to the vegetable quantity.

** 0.2-0.4 kg: 2 Tablespoon of water; ** 0.5-0.8 kg: 4 Tablespoon of water.

FROZEN VEGETABLE: the same as above.

Note

1. The cook time above bases on the specific food which is at the room temperature of 20-25 °C except specially noted in cooking beverage. Time may vary for the food in different temperature.
2. When cooking the potatoes and fish it is suggested to cover the food with a layer of plastic thin film to prevent the loss of water.
3. For cooking specific food, the temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.
4. For making bread, ambient temperature is required at 15-34 °C , too high temperature may make bread sour while too lower temperature may be difficult to rise, different ambient temperature may result in different size of bread.

1. Press Stop.
2. Directly turn the control knob to select desired menu.
3. Press Start to confirm.
4. Turn control knob again to set weight
5. Press Start to start cooking. LCD will show the default cooking time.

How to make bread

1. Place ingredients into the bread barrel according to the order mentioned in the recipeusually water or liquid shall put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

CONDICIONES DE GARANTIA

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. concede para este aparato un periodo de garantía de 24 meses de duración. En el caso de que el aparato requiera una reparación durante este periodo tenemos a su disposición una red de servicios técnicos autorizados en el ámbito nacional.

El articulo a reparar debe llegar integro a nuestros centros de asistencia, cualquier manipulación por parte del comprador, uso inadecuado, caída o por una utilización no doméstica invalidará la garantía. La garantía cubrirá la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. Así como, si la reparación no fuese satisfactoria y el aparato no cumpliese las condiciones óptimas para su uso al cual va a ser destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o la devolución el importe pagado.

Este aparato tiene derecho a la garantía sin tener que enviar nada.
El usuario debe sólo conservar el presente certificado de garantía para entregar al centro de asistencia de la red de reparaciones, para realizar la reparación gratuita en las condiciones descritas arriba.

Para cualquier información sobre los centros de asistencia autorizados, contacte:

DELEGACION COMERCIAL
G3 FERRARI ESPAÑA S.L. C/Reus, 2-4 Bjos - 08022 BARCELONA
TELF: 93/4187439 - FAX: 93/4187453 e-mail: es@g3ferrari.com

LIMPIEZA

Desenchufar de la toma de corriente antes de la limpieza.
Dejar la puerta del horno abierta para asegurarse que no esté en funcionamiento durante la limpieza.
Limpiar el horno y los accesorios regularmente con un trapo suave mojado con poco agua tibia, secar con un trapo.
No use productos abrasivos.

MANTENIMIENTO

Es peligroso para las personas, que no sean un técnico cualificado, efectuar operaciones de manutención o de reparación que se refiere al panel de protección del microondas. No desmontar en ningún caso.
No se expóngase a las radiaciones del generador del microondas o otras parte conducida de energía del microondas.
Si la puerta, su guarnición, y el gancho de cierre están dañados no utilizar el horno y llévelo al centro de asistencia.

ERRORES

1. Si el display indica ERR0 o ERR1 durante el funcionamiento significa que el sensor está roto y debe ser sustituido por el centro de asistencia más cercano.
2. Si el display indica ERR2 durante el funcionamiento significa que la temperatura en el interior del horno ha superado la temperatura programada. Espere a que se enfríe.

2. With finger make a small indentation on one side of flour, add yeast to indentation, make sure it does not contact with the liquid ingredients or salt.
3. Put the bread barrel into oven cavity, turn it clockwise until bread barrel is in place and close oven door, then plug into power supply.
4. If you do not want to start cooking immediately, however you want to start cooking at the preset time, you may set delay function, first set current time according to section 1.1-1.5 in latter Delay function, if you want to start cooking immediately, omit this step.
   Note: for delay function, never use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits onions, etc. It is advised that you do not set delay function for making cake.
5. Directly turn the control knob to select desired menu.
6. If you select the menu of basic bread, you can set the crust color by turning slightly control knob; if you select any other menu crust color is unadjustable and the default is medium.
7. Press Start to confirm.
8. Turn control knob again to set weight.
9. Press and hold Clock for 3s to return to the current time, then set the time you expect to start cooking according to section 1.2-1.4 in latter Delay function press Clock button again to confirm the delayed time, at this time the program is activated, the menu will start at the preset time if step 4 is not performed, omit this step.
10. If you do not set delay function, directly press Start to start cooking immediately, LCD will Show the default cooking time.
11. Once the process has been completed, 6 beeps sound will be heard to prompt you, then open oven door and take out bread barrel carefully with gloves or thickcloth. If you are out of room , the bread will be kept warm automatically for 1 hour. you can press pause.cancel button atany time for approx. 3s to stop process.
    Note:as the bread barrel and bread may be very hot, always handle with care! Moreover, as long as bread barrel remains in the cavity, never operate the microwave or grill function.
12. Before removing the bread, let bread barrel cool down then use non-stick spatula to gently loosen the bread side. it is recommended to slice bread with electric cutter or denate cutter, had better not use fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

Environment

Bread maker may work well in a wide range of temperature, but there may bea difference between warm room and cold room, we advise that room temperature shall be between 15 °C and 34 °C , if the oven is just operated in the microwave or grill mode so that the temperature of the cavity is too high, you must allow the oven to cool down before making bread.

Introduction of bread ingredients

1. Bread flour
   Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour, which contains high protei-n), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.
2. Plain flour
   Common flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cake.
3. Whole wheat flour
   Whole wheat flour is made by grinding whole wheat ,it contains wheat skin and gluten. Whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes sually combine the wholewheat flour and bread flour to achieve best results.
4. Black wheat flour
   Black wheat flour, also named by rough flour, is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Cake powder
   Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike in fact yeast performance or absorbability of various flour differs largly for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.
6. Corn flour and oatmeal flour
   Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.
7. Sugar
   Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used.Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements
8. Yeast
   Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fabre soft. however, yeast fastly breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.
   1 tsp active dry yeast = 3/4 tsp instant yeast
   1.5 tsp active dry yeast =1 tsp instant yeast
   2 tsp active dry yeast =1.5 tsp instant yeast
   Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before use check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.
   The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not:
   a. pour 1/2 cup warm water (45-50 °C) into a measuring cup
   b. put 1 tsp white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp yeast over the water.
   c. place the measuring cup in a warm place for about 10 min. Do not stir the water.
   d. the froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.
9. Salt
   Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.
10. Egg
    Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. when using it must be peeled and stirred evenly.
11. Grease, butter and vegetable oil
    Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.
12. Baking powder
    Baking powder mainly is used to rise the UltraFast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.
13. Soda
    The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.
14. Water and other liquid
    Water is essential ingredient for making bread. Genenally speaking,water temperature between 20 °C and 25 °C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50 °C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg, apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

ingredients weight

One of important step for making a good bread is utilizing proper amount of ingredients. It is strongly suggest to use measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount,otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients
   Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups.
   Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

Atención: no utilizar nunca la función microondas o grill hasta que el recipiente para el pan este en el interior del horno.
Se puede interrumpir en cualquier momento la cocción teniendo apretado Stop durante 3 segundos.
Después que la máquina del pan ha amasado los ingredientes e iniciado la subida no necesita abrir la puerta por que sino el pan se deshincha!
Aconsejamos utilizar la función máquina para el pan a una temperatura ambiental del horno comprendida entre 15°C y 34°C.

COCCIÓN RETARDADA

Si prefiere retardar la cocción, puede programar el horario en el que desea que la cocción se inicie.
Antes de todo debe programar la hora actual come se indica en el párrafo "Regulación de la hora" luego:

1. Apriete Stop.
2. Elija la cocción a microondas, al horno o combinada o el programa para la cocción de pan.
3. Programe el tiempo de cocción girando el mando de control.
   N.B: Si selecciona C, C1 o C2 antes de escoger el tiempo de cocción es necesario programar la temperatura de cocción. Programe también la temperatura con el mando de control y pulse Start. Programar después el tiempo de cocción.
4. Tenga apretado Clock durante 3 segundos.
5. Programe el tiempo en el cual se desea hacer partir la cocción:
   A. gire el mando de control para programar la hora.
   B. pulse Clock.
   C. gire el mando de control para programar los minutos.
   D. pulse Clock para confirmar.

Ahora el timer de retardo está programado. El display continuará mostrando la hora actual. Para ver el horario programado pulse Clock.

Atención
No es posible la programación en todos los otros programas automáticos, ni en los programas de descongelación y para cocinar dulces.
El horno no debe nunca dejarse en funcionamiento sin vigilancia.
Si se quiere cortar el alimento del horno antes que el programa se haya completado, se debe cancelar el programa pulsando Stop. No haga funcionar nunca el horno vacío.

COCCIÓN SECUENCIAL

Es posible programar una cocción personalizada combinando la secuencia preferida los programas:
Microondas, grill y combinado (G, G1, G2), horno ventilado y combinado (C, C1, C2). Se pueden combinar hasta 4 diversas secuencias de cocción repitiendo los puntos 2 y 3.

1. Pulse Stop.
2. Pulse Power para iniciar la cocción a microondas o apriete Grill/Combi Conv.Combi para iniciar la cocción con uno de los programas C, C1, C2, G, G1, G2.
3. Seleccionar el tiempo de cocción con el mando de control.
4. Pulse Power para proseguir la cocción con la función microondas o apriete Grill/Combi Conv.Combi para iniciar la cocción con uno de los programas C, C1, C2, G, G1, G2.
5. Seleccionar el tiempo de cocción con el mando de control.
6. Pulse Start para activar la cocción.

FRENCH (Pan francés): este programa se utiliza para cocer pan de poco peso, como el pan francés, con una corteza bien tostada y muy porosa. Mezcla, levadura, (prolongada), cocción en horno.

WHOLEWHEAT (Integral): este programa se utiliza para cocer pan con un gran porcentaje de harinas pesadas. Esta regulación tiene una fase de subida más larga para que el cereal pueda absorber el agua e hincharse. No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes. Mezcla, levadura, cocción de pan integral.

QUICK (Rápido): este programa se utiliza para cocer pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco poroso. Mezcla, levadura, cocción en horno rápido. Para obtener pan blanco en el menor tiempo. El pan preparado con esta programación es normalmente más pequeño y presenta una consistencia densa. Amasado, fermentación, cocción en horno rápido. Durante la fase de amasado inicial puede ser necesario ayudar a la máquina removiendo algún residuo de harina de las paredes del recipiente de cocción con una espátula de plástico.

DOUGHT (Masa): con esta regulación solo se hace la masa, no se cuece pan. Después se saca la masa y se forman los panecillos, la pizza, etc. Esta regulación permite hacer cualquier tipo de masa. El peso total de los ingredientes no deberá exceder 1 kg.

CAKE (Tortas): con esta regulación se preparan todos los ingredientes juntos y después se cuecen en el tiempo seleccionado. Al hacerse una torta, antes de introducir la masa en el molde del aparato es necesario mezclar dos grupos de ingredientes en escudillas separadas. Mezcla e cocción en horno de dulces. Es posible seleccionar una temperatura de 175° ó 220° usando el mando de control.

Instrucciones

1. Posicionar los ingredientes en el contenedor del pan.
   Habitualmente, el agua o las sustancias líquidas se deben poner primero en el recipiente, luego añadir el azúcar, la sal y la harina. Por ultimo adjuntar la levadura teniéndolo separado de los ingredientes líquidos y de la sal (haciendo por ejemplo una pequeña cavidad en la harina y poner la levadura).
2. Poner el contenedor del pan en el horno, hacerlo girar en dirección horaria hasta que se bloquee en la posición correcta y cierre la puerta.
3. Pulse Stop.
4. Seleccionar un programa girando el mando de control.
5. Pulse Start.
6. En algunos programas es posible programar el peso del pan a 600 grs (1.5 lb) ó 900 grs. (2lb) girando el mando de control.
7. Si no desea activar inmediatamente la cocción, puede programar el timer de retardo de la activación (vea párrafo “Cocción Retardada”). Luego pulse Start.
   Los alimentos perecederos como el huevo, la leche fresca, la levadura fresca no puede utilizarse con el timer de retardo de la cocción por que podrían deteriorarse.
8. Si no desea programar la función de retardo de la cocción, pulse directamente Start para dejar inmediatamente la cocción, el display indicará el tiempo de cocción que falta para finalizarla.
9. Después de la primera fase de amasado un bip advertirá que es posible adjuntar fruta yo nueces.
10. Una vez transcurrido el tiempo de cocción se emitirán 6 bip, abrir la puerta del horno y quite con cautela el recipiente para el pan del horno utilizando los guantes de horno. Al final de la cocción el pan permanecerá caliente automáticamente durante una hora.
11. No quite el pan antes de que se haya enfriado completamente
12. Invierta el recipiente y extraiga el pan. Rellenar el recipiente del pan con agua para evitar que la cuchilla se bloquee. La cuchilla amasadora puede quedarse en el interior del pan, espere que hasta que el pan no se haya enfriado y luego quite la cuchilla amasadora con el gancho correspondiente.

2. Measure dry powder
   Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.
3. Ingredient sequence
   The sequence of placing ingredients should be observed, genenally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When Placing the ingredients, the flour can’t be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can’t touch with salt After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing.When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs,fruit ingredient.

Trouble shooting guide

P = Problem
C = Cause
S = Solution

P: smoke from ventilation hole when baking
C: some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use heat element is spreaded with oil on the surface
S: operate dry for 10-15 min in order to dispose of the oil on heat element, but be careful not to burn you
P: bread collapses in the middle parts and bottom crust is too thick
C: keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much
S: take bread out soon without keeping it warm
P: it is very difficult to take bread out
C: mixer adheres tightly to the shaft in bread pan
S: after taking bread out, put hot water into bread pan and immerge mixer for 10 minutes, then take it out and clean
P: stir ingredients not evenly and bake badly
C: 1. selected procedure is improper
   2. after power press stop button and procedure pauses
   3. after power open cover several times and bread is dry,no brown crust color
   4. stir resistance is too large so that mixer almost can’t rotate and stir adequately
S: 1. select the proper procedure.
   2. mix ingredients over again and repeat if dough time is too long
   3. don’t open cover at the last rise
   4. check mixer hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the sever
P: display “H:HH” After pressing “start” button
C: the temperature in bread maker is too high to make bread
S: press “stop” button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the toaster cools down
P: hear the motor noises but dough isn’t still stirred
C: bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred
S: check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
P: bread size is so large as to push cover
C: yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high
S: check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
P: bread size is too small or bread no rise
C: no yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt
S: check the amount and performance of yeast
P: dough is so large to overflow bread pan
C: the amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive
S: reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
P: bread collapses in the middle parts when baking dough
C: 1. used flour is not strong powder and can’t make dough rise
   2. yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high
   3. excessive water makes dough too wet and soft.

1. use bread flour or strong power.
2. ingredients is used under room temperature.
3. According to the ability of absorbing water adjust water on recipe.

P: bread weight is very large as organization construct is too dense.
C: 1. too much flour or short of water.
2. too many fruit ingredients or too much whole wheat flour.
S: 1. reduce flour or increase water.
2. reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast.
P: middle parts are hollow after cutting bread.
C: 1. excessive water or no salt.
2. water temperature is too high.
S: 1. reduce properly t water and check salt.
2. check water temperature.
P: bread surface is adhered to dry powder.
C: 1. there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.
2. stir not adequately for short of water.
S: 1. clean up the dough by hand when stirring.
2. check water and mechanical construct of bread maker.
P: crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar.
C: different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar.
S: if baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to power off ahead 5-10 min, take it out after keeping bread warm for 20 min without opening cover.

Recipes

The following recipes are only for reference, the actual effect maybe influenced by flour, yeastand etc. You could change it according to your personnel taste and flavor (high gluten flour is required in all menus below).

Basic bread (Basic)

Weight	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Water	270 ml	350 ml
Flour 00	380 gr	500 gr
Margarine or butter	5 gr	7 gr
Salt	5 gr	8 gr
Milk powder	15 gr	30 gr
Sugar	15 gr	30 gr
Yeast	8 gr	11 gr

Sweet bread (Sweet)

Weight	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Milk	220 ml	275 ml
Flour 00	390 gr	500 gr
Margarine or butter	20 gr	25 gr
Salt	5 gr	5 gr
Eggs	1	2
Honey	23 gr	30 gr
Yeast	8 gr	11 gr

POULTRY (aves): Es posible programar el peso de 0,2 á 3,0 kg
SEAFOOD (frutos de mare): Es posible programar el peso de 0,1 á 0,9 kg

1. Pulse Stop.
2. Pulse Auto Defrost más veces para elegir el programa deseado.
3. Gire el mando de control para seleccionar el peso.
4. Pulse Start.

Observaciones: durante la descongelación se emiten 2 bip para informar que necesita girar el alimento: abra la puerta, gire los alimentos, cierre la puerta y apriete Start.

Programas para la cocción a microondas de alimentos especificos

1. Pulse Stop
2. Seleccionar un programa usando el mando de control
3. Pulse Start para confirmar
4. Usando el mando de control seleccionar el peso del alimento
5. Pulse Start para activar el programa

FISH (pescado): para cocer un pescado de 450 gr. Después de haber lavado y quitado la piel del pescado, hacer un corte en el pescado.
RICE (arroz): lavar el arroz y dejar en agua durante 30 min.
STEAK (bistec): poner la parte grasa en el medio del plato y la parte más espesa en el borde.
PIZZA: programa para calentar una pizza de 150 gr.
POTATO (patatas): meter las patatas en un plato largo y cubrir con un film transparente para evitar perdidas de agua. Girar las patatas a mitad de cocción.
POPCORN: este programa permite cocer y popcorn para microondas que se encuentran en comercios en las bolsas de 85/100 gr. Si durante la cocción la distancia entre la explosión de una popcorn y otra supera los 2 segundos significa que los popcorn están listos, apriete Stop para cerrar la cocción.
CHICKEN (pollo): Poner la parte grasa en el medio del plato y la parte más espesa en el borde.
BEVERAGE (bebidas): calentar una taza de 250-500 ml de líquido. La temperatura del líquido debe ser cerca de 5-10 °C.
FRESH VEGETABLE (verdura fresca): poner entre los 200 grs. y los 800 grs. de verduras en un plato apto al horno a microondas. Adjuntar 2 cucharadas de agua para 200-400 gr de verduras y 4 cucharadas de agua para 500 grs. a los 800 grs. Cubrir con un film transparente para la cocción.
FROZEN VEGETABLE (verduras congelados): como para las verduras frescas.

Nota
Si notase que el tiempo del menú no cuece de forma óptima puede adaptar el tiempo de cocción según vuestro gusto para un mejor resultado.

Programas para la cocción del pan

BASIC: Girar el mando de control para seleccionar este programa y el grado de cocción deseado (LIGHT= ligeramente dorado, MID= mediamente dorado, DARK= dorado).El grado de cocción es seleccionable sólo en este programa. En los otros programas es automáticamente “mediamente dorado”.
SWEET (Pan dulce): Amasar, fermentación y cocción para obtener un pan dulce.

COCCIÓN CON HORNO VENTILADO/ GRILL/ COMBINADO

Apretando más veces Grill/Combi Conv.Combi se mostrara en el display:C-C1-C2-G-G1-G2

Horno ventilado y combinado horno ventilado + microondas

C: Horno ventilado:la unidad de ventilación está activada durante la cocción. De este modo, el aire caliente circula en el interior del horno.
C1: Cocción horno ventilado y cocción a microondas alternado.
C2: Como C1 pero con una mayor potencia de microondas.

1. Apriete Stop
2. Apriete Grill/Combi Conv.Combi y elija la modalidad deseada
3. Programar una temperatura con el mando de control:
   Para descongelar, utilizar 80 °C o 100 °C
   Para cocer, poner el horno sobre 120 °C - 180 °C
   Para rustir aves, seleccionar 180 °C - 230 °C
   En la modalidad C1 y C2 no superada la temperatura de 180 °C
4. Apriete Start
5. Programe el tiempo de cocción con el mando de control.
6. Apriete Start

Nota
1. El horno no se debe utilizar sin el plato giratorio correctamente colocado que pueda girar.
2. No recubra nunca el plato giratorio ni el grill con papel de aluminio.

Grill y combinado grill + microondas

Para cocer al grill usar la parrilla correspondiente para la cocción. Usar vajilla adaptada y resistente al calor o posicionar directamente sobre la parrilla el alimento a cocer.

G: Solo cocción al grill. Ideal para rustir.
G1: Cocción combinada al grill y microondas. Resistencia y microondas funcionan alternativamente.
G2: Cocción combinada al grill y microondas con un tiempo prolongado de cocción al grill.

1. Pulse Stop.
2. Pulse Grill/Combi Conv.Combi y elija la modalidad deseada.
3. Programar el tiempo de cocción con el mando de control.
4. Pulse Start para activar la cocción.

Atención
Todas las partes del horno comprendidas el plato de cocción están muy calientes. Utilice los guantes de horno para evitar quemaduras.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Apretando más veces Auto Defrost se mostrará sobre el display varios programas de descongelación automática:
MEAT (carne): Es posible programar el peso de 0,1 á 2,0 kg.

French bread (French)

Weight	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Water	200 ml	300 ml
Flour 00	240 gr	360 gr
Flour 0	130 gr	190 gr
Salt	8 gr	12 gr
Oil	12 gr	18 gr
Sugar	5 gr	10 gr
Yeast	8 gr	11 gr

Whole wheatbread (Whole wheatbread)

Weight	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Water	270 ml	350 ml
Flour of integral wheat	410 gr	540 gr
Honey	5 gr	5 gr
Salt	5 gr	5 gr
Yeast	8 gr	11 gr

Quick bread (Quick)

Weight	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Water	280 ml	375 ml
Flour 00	390 gr	525 gr
Flour 0	50 gr	75 gr
Salt	5 gr	5 gr
Oil	11 gr	15 gr
Sugar	5 gr	5 gr
Yeast	8 gr	11 gr

Dough for pizza (Dough)

Weight	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Water	180 ml	265 ml
Flour 00	230 gr	350 gr
Regrinded semolina	155 gr	230 gr
Salt	5 gr	5 gr
Oil	15 gr	17 gr
Sugar	15 gr	17 gr
Yeast	9 gr	12 gr

Brioche (Cake)

Weight	1.5 lb - 600 gr	2.0 lb - 900 gr
Lukewarm water	70 ml	100 ml
Flour 00	340 gr	500 gr
Butter	120 gr	175 gr
Sugar	55 gr	80 gr
Yeast	10 gr	15 gr
Salt	10 gr	15 gr
Eggs	2	3

DELAY FUNCTION

If you do not want the menu be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps:
1. Setting the current clock;
2. Setting the cooking menu and time.

Example: If you hope that the microwave oven will automatically start cooking with microwave power

1. Set the current time:
1.1 Depress Clock button
1.2 Turn control knob to set hours and hours will be flashed
1.3 Depress Clock again to confirm hours
1.4 Turn control knob to set minutes
1.5 Depress Clock or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady

2. Set the cooking menu and time:
2.1 Select cooking power
2.2 Turn control knob to set cooking time
2.3 Press and hold Clock for 3 seconds to return to current clock
2.4 Set the time you expect to start. Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4.

Depress clock button to confirm the delayed menu.
Now the program has been activated.
You may check the preseted starting time by depressing Clock button

NOTE: Delay function is not applied to cook specific food in autocook table, defrost and make cakes.

MULTI-STAGE COOKING

To obtain best cooking result ,some recipes call for different cook mode and time. You may program your personalized menu as follow:
Example :you want cook food with microwave for 3 minutes then grill food for 9 minutes. This is 2 sequence setting.
Sequence 1: microwave for 3 min
1. Press Power
2. Turn the control knob at 3 min

Sequence 2:grill food for 9 min
1. Press Grill/Combi Conv.Combi
2. Turn the control knob at 9 min
3. Press Start to start cooking

11. Utilice únicamente los utensilios que sean aptos para la cocción par horno microondas.
12. No accionar nunca el horno sin nada en el interior. Poner al menos un vaso de agua.
13. Todos los accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar peligro.

SEGURIDAD NIÑOS

Tenga apretado Stop durante 3 seg. hasta que la imagen de una llave no aparezca en el display. Para desbloquear tenga apretado Stop otros 3 seg. hasta que la llave desaparezca.

RELLAMADA AUTOMATICA

Cuando el tiempo de cocción preseleccionado termina, el display muestra el escrito End y emite 6 bip. Si no aprieta Stop o si no abre la puerta del horno, el bip continuará durante 3 minutos.

REGULACIÓN DE LA HORA

1. Apriete Clock.
2. Regule la hora con el mando de control.
3. Apriete Clock.
4. Regule los minutos con el mando de control.
5. Apriete Clock para confirmar.

COCCIÓN A MICROONDAS

1. Poner el alimento a calentar en vajilla apropiada. Abra la puerta del horno y coloque el recipiente en el centro del plato de vidrio. Cierre la puerta.
2. Apriete Power para seleccionar la potencia del microondas.
   Cada vez que apriete Power los surcos disminuyen:
   5 rayas: máxima potencia, para calentar rápido.
   4 rayas: medio-alta potencia, para cocer.
   3 rayas: media potencia, para una cocción continuada.
   2 rayas: medio-baja potencia, para por ejemplo fundir el queso.
   1 raya: baja potencia, para descongelar.
3. Seleccionar el tiempo de cocción girando el mando di control.
4. Apriete Start.
5. Puede cambiar el tiempo de cocción también durante el funcionamiento del horno girando el mando di control.
6. Cuando acaba el tiempo programado el horno se apaga y el escrito 'END' aparece en el display.
   Se puede ahora extraer el alimento prestando mucha atención de no quemarse.

o bien

1. Apriete Stop.
2. Apriete Start.
3. Cambiar el tiempo de cocción también durante el funcionamiento del horno girando el mando di control.

Nota
1. El tiempo máximo de seleccion es 99 min y 99 seg.
2. No hacer funcionar nunca el horno microondas vacío.
3. Para controlar la cocción puede abrir la puerta del horno. Para continuar la cocción cierre la puerta y apriete Start.
4. Para terminar la cocción antes de tiempo apriete Stop.

INSTALACIÓN DEL MICROONDAS

1. La distancia de la parte posterior del horno a la pared debe ser de al menos 10 cm y de la parte lateral del horno a la pared debe ser de al menos 5 cm; entre el techo y la parte superior del horno deben haber por lo menos 20 cm.
2. No poner ningún objeto sobre el horno.
3. Colocar el horno lejos del televisor, radio o otra antena para evitar interferencias.

GUIA DE LOS UTENSILIOS

Utilizar solo recipientes compatibles y seguros para la cocción en microondas. Normalmente los platos de cerámica, cristal o plástico resistentes al calor pueden ser aptos a la cocción en microondas. No utilizar nunca platos o utensilios de metal sea cual sea la función del horno que desee utilizar por que pueden provocar chispas. Se aconseja no usar vidrio delicado o cristal, plástico no apto para el microondas, bolsas para congelar, papel para cocción prolongadas y madera.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. El horno puede funcionar solo si la puerta está cerrada correctamente. Hay un bloqueo de seguridad que no debe dañarse nunca.
2. El recipiente para el pan, la cuchilla de amasar, el vaso medidor y el cuchillo dosificador sirven únicamente para la cocción del pan, quite el plato giratorio y su soporte antes de instalar en contenedor del pan.
3. No mueva en ningún caso el panel de protección que protege el microondas, es muy peligroso.
4. Para reducir el riesgo de incendio dentro del horno:
   a. No cocer excesivamente los alimentos.
   b. Quite los lazos del cierre de los sacos de papel o de plástico antes de ponerlos en el horno.
   c. No haga freír el aceite o la grasa debido a que la temperatura del aceite resulta muy elevada.
   d. Después del uso del horno, secar el panel de protección del microondas con un trapo húmedo y luego con un trapo seco para eliminar las salpicaduras de alimento o de grasa. La grasa incrustada puede recalentarse y causar humo o prenderse fuego.
   e. Si la materia dentro del horno humea o salpica, dejar la puerta del horno cerrada, apague el horno y desenchúfelo.
   f. Es necesaria una estrecha vigilancia si se usan recipientes monouso de plástico, de papel u otro material combustible.
5. Para reducir el riesgo de explosión o de ebullición imprevista:
   a. No ponga recipientes cerrados estancos en el horno.
   b. Después de haber hecho hervir un líquido en el horno dejar el líquido en el horno 20 seg. más para evitar una salpicadura imprevista retardada del mismo.
   c. El huevo con cáscara, la patata, la salchicha y las castañas se deben pelar o agujerear antes de cocerlos.
   d. El contenido del biberón y los potitos de comida para recién nacido se deben agitar o sacudir antes del uso, controlando la temperatura. Existe el riesgo de quemarse.
6. No utilizar el horno si la puerta i el gancho de impermeabilidad están dañados. Llevar el aparato al centro de asistencia. No pruebe nunca de reparar el horno solo. No tire en ningún caso guarnición interna d la puerta.
7. Después de la cocción, el recipiente está muy caliente. Utilice los guantes de horno para retirar el alimento y preste atención al vapor que queda prisionero.
8. Después de la cocción cuando abre la tapa, la película transparente o se abren bolsas cerradas preste mucha atención al vapor que puede salpicar.
9. Preste atención que los utensilios no toquen las paredes del horno durante la cocción.
10. La falta de limpieza del horno puede generar situaciones peligrosas.

When microwave power cooking is finished ,microwave oven will begin grilling operation automatically.
Notes: max 4 sequence can be set per time repeat the steps 1.1, 1.2 if you like to set more.

MICROWAVE COOKING TIPS

1. Arrange food carefully, place thickest areas toward outside of dish.
2. Watch cooking time, cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed.
3. Cover foods before cooking check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean).
4. Shield foods
   Use small pieces of aluinium foil to cover thin areas of meats or poultry to avoid overcooking.
5. Stir foods: From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
6. Turn foods
   Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
7. Rearrange foods: Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
8. Allow standing time
   After cooking ensure adequate standing time.
   Remove food from oven and stir if possible.
   Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
9. Check for doneness
   Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include:
   - Food steams throughout, not just at edge.
   - Poultry thigh joints move easily.
   - Pork and poultry show no pinkness.
   - Fish is opaque and flakes easily with a fork.
10. Condensation
    A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
11. Browning dish
    when using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, rotating ring due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.
12. Microwave safe plastic wrap
    for cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
13. Microwave safe plastic cookware
    Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the oven at regular intervals.
Disconnect the power supply cord before cleaning. And if possible leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

Exterior
The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door
Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.

Control panel
Care should be taken in cleaning the control panel. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:
To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water for hygienic reasons. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashed. Buildup splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. Do not use a commercial oven cleaner, abrasive or harsh cleaners and scouring pads on any part of your microwave oven. Never spray oven cleaners directly onto any part of your oven. Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

Turntable/ Rotating ring/Rotating axis
After cooling down, wash with mild soapy water and dry thoroughly.

Tip: when the microwave oven has been used for a long time, there may be some odors exist un oven, following 3 methods can get rid of them:

1. Place several lemon slices in a cup, then heat with high power for 2-3 minutes.
2. Place a cup of red tea in oven, then heat with high power.
3. Put some orange peel into oven, then heat them with high power for 1 minute.

Bread barrel: rub outside and inside with damp cloth, don not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating, the bread pan must be dried completely prior to installing.

Kneading blade: it can be easily removed for cleaning, also wipe the blade carefully with cotton damp cloth, if kneading blade is difficult to remove from the axle, in this case fill bread barrel with warm water and allow to soak for approx. 30 min, then remove it.

SERVICING

Warning: it is hazardous for anyone, other than a qualified service technician, to carry out any service for repair operation which involves removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
Caution: MICROWAVE RADIATION
Do not become exposed to radiation from the microwave generator or other parts conducting microwave energy.

During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above
250V to earth.
1. Magnetron 2. High voltage transformer 3. High voltage capacitor 4. High voltage diode 5. High voltage fuse

Below listed condition may cause undue microwave exposure during servicing.
1. Unproper fitting of magnetron.
2. Unproper matching of Door interlock, door hinge and door.
3. Unproper fitting of switch support.
4. Door, Door seal or enclosure has been damage

ERROR

1. If LCD displays "Err0" during working, it indicates that sensor has been short circuit and you need replace it at the nearest repaired department.
2. if LCD displays "Err1" during working, it indicates that sensor has been open circuit and you need replace it at the nearest repaired department.
3. if LCD displays "Err2" during working, it indicates that the preset temperature is higher than that in the cavity.

After-sales service is given by the retailer or by the importer / ditributor of G3 FERRARI products.

Español

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO (En conformidad con las indicaciones CE)

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan informaciòn importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podran evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato, prestando atención en el cable de alimentación.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparado, comprobar que el voltaje indicado en la placa de caracteristicas coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparado puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrà substituir la toma por otra idónea y podrà verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el secador.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación, sobre todo en cuartos de baño o duchas. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el lìmite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y él de potencia maxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7 No utilizar el aparado si hubìera algun daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia G3 FERRARI autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparado.
9. Este aparado se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. G3 FERRARI no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erroneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparado en agua o en otros liquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, substancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilizen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razon accesorios que no sean previstos por G3 FERRARI y que podrian crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras , duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosfericos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilize el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, despues de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda ademas dejar inactivas las piezas que podrian representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrian utilizar el aparato en sus juegos.
21. Hagan leer estas istrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
22. Conservar estas instrucciones.